この入札説明書は，政府調達に関する協定（平成７年条約第23号），地方自治法（昭和22年法律第67号），地方自治法施行令（昭和22年政令第16号。以下「施行令」という。），地方公共団体の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める政令（平成７年政令第372号），新潟市契約規則（昭和59年新潟市規則第24号。以下「規則」という。），新潟市物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める規則（平成19年新潟市規則第88号。以下「特例規則」という。），本件の調達に係る入札公告（以下「入札公告」という。）のほか，本市が発注する調達契約に関し，一般競争に参加しようとする者（以下「競争加入者」という。）が熟知し，かつ，遵守しなければならない一般的事項を明らかにするものである。

１　競争入札に付する事項

(1)　調達物品名及び数量

白根学校給食センター増改築に伴う厨房機器　　１式

（案件番号４８２５６２）

(2)　調達物品の特質等

仕様書のとおり

(3)　履行場所

白根学校給食センター（新潟市南区東笠巻１６１番地）

※現「大鷲学校給食センター」を増改築し，上記名称へ改称予定

(4)　納入期限

平成２０年２月２８日まで

(5)　入札方法

総価で入札に付する。落札決定に当たっては，入札書に記載された金額に当該金額の５％に相当する額を加算した金額（当該金額に１円未満の端数があるときは，その端数金額を切り捨てるものとする。）をもって落札金額とするので，競争加入者又はその代理人は，消費税に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず，契約希望金額の 105 分の 100 に相当する金額を入札書に記載すること。

２　入札に参加する者に必要な資格

(1)　本市の競争入札参加資格者名簿に登載されている者であること。

(2)　地方自治法施行令第 167 条の４第１項の規定に該当しない者であること。

(3)　新潟市競争入札参加資格者指名停止等措置要領の規定に基づく指名停止措置を受けていない者であること。

(4)　以下の実績要件を満たし，「実績調書」（別紙１－１）を提出できるものであること。

下記（ア），（イ），（ウ）の製品のいずれか二つを含め，過去１０年間で，公告日以前に竣工した，１日あたり調理能力３，０００食以上（実調理数ではなく，施設調理能力とする。）の学校給食共同調理場の新築及び改築工事（ドライシステムのものに限る。）に関連して，当該厨房機器の納入・据付等を行った実績を有している者又はその代理店であること。ただし，当該厨房機器の一部のみを納入・据付等を行ったものは除き，あくまでも学校給食共同調理場の厨房機器整備を包括的に請け負った実績に限る。

（ア）炊飯機器（連続炊飯システム　ガス式）

（イ）洗浄機器（コンベヤ式　蒸気式）

（ウ）消毒保管機器（カート式　蒸気式）

(5)　新設品厨房機器のメンテナンスが行える整備会社を新潟市内に有し,「メンテナンス対応等証明書」（別紙１－２） を提出できるものであること。
(6)　「厨房機器納入体制等証明書」（別紙１－３）を提出できるものであること。
(7)　新設品厨房機器や付属品において参考品と同等以上の性能を有することを主張する場合には,新潟市教育委員会保健給食課の承認を受けた上,「同等品申請書兼承認書」（別紙１－４）を提出できるものであること。

3　問い合わせ先等

(1)　契約条項を示す場所及び入札手続等に関する問い合わせ先
郵便番号951－8550
新潟市中央区学校町通１番町602番地１
新潟市財務部契約課物品契約係
電話 025－228－1000　内線 32213・32214　FAX 025－225－3500

(2)　同等品申請書兼承認書の交付に関する問い合わせ先
郵便番号951－8131
新潟市中央区白山浦１丁目425番地９
新潟市教育委員会保健給食課
電話 025－226－3213

4　競争入札参加申請等

(1)　本件調達物品の入札に参加を希望する者は，別添一般競争入札参加申請書を，平成１９年９月２８日１７時までに上記３(1)の場所に直接又は郵便により提出すること。
(2)　「実績調書」（別紙１－１），「メンテナンス対応等証明書」（別紙１－２），「厨房機器納入体制等証明書」（別紙１－３），「同等品申請書兼承認書」（別紙１－４）は，一般競争入札参加申請書と同時に提出すること。「同等品申請書兼承認書」を提出する場合には，平成１９年９月２１日１７時までに上記３(2)の場所へ持参し，承認を受けること。
(3)　入札者は，提出された書類に関し説明を求められた場合は，これに応じるものとする。
(4)　提出書類に基づき審査を行い入札参加の可否を決定し，一般競争入札参加資格確認結果通知書を平成１９年１０月５日までに発送する。
(5)　一般競争入札参加申請書提出後に入札参加を辞退する場合は，書面で届け出ること。

5　入札保証金

入札保証金は免除する。

6　入札及び開札

(1)　入札・開札日時及び場所
ア　日 時 平成１９年１０月２３日　１３時３０分
イ　場 所 上記３(1)の同所　第１分館契約課入札室

(2)　郵送による入札書の受領期間及び受領期限
ア　受領期間　平成１９年１０月１６日から平成１９年１０月２２日まで
イ　受領期限　平成１９年１０月２２日 １７時
エ　提出先　上記３(1)の場所へ提出すること。

(3)　競争加入者又はその代理人は，仕様書，別添「製造請負契約書（案）」及び規則

を熟知の上，入札をしなければならない。仕様書等について疑義がある場合は，別添質疑書を平成１９年９月１１日から平成１９年９月２８日１７時まで，上記３へファックスにより提出すること。

(4)　競争加入者又はその代理人は，本件調達に係る入札について他の競争加入者の代理人となることができない。

(5)　入札室には，競争加入者又はその代理人以外の者は入室することができない。ただし，入札担当職員が特にやむを得ない事情があると認めた場合は，付添人を認めることがある。

(6)　競争加入者又はその代理人は，入札開始時刻後においては，入札室に入室することができない。

(7)　競争加入者又はその代理人は，入札室に入室しようとするときは，入札担当職員に一般競争入札参加資格確認結果通知書(写し可）並びに代理人をして入札させる場合においては，入札権限に関する委任状を提出すること。

(8)　競争加入者又はその代理人は，入札担当職員が特にやむを得ない事情があると認めた場合のほか，入札室を退室することはできない。

(9)　競争加入者又はその代理人は，本市様式の入札書及び委任状（別添）を使用すること。

(10)　競争加入者又はその代理人は，次の各号に掲げる事項を記載した別添様式による入札書を提出しなければならない。

ア　競争加入者の住所，会社（商店）名，入札者氏名及び押印（外国人にあっては，署名をもって押印に代えることができる。以下同じ。）

イ　代理人が入札する場合は，競争加入者の住所，会社（商店）名，受任者氏名（代理人の氏名）及び押印

ウ　入札金額

エ　履行期限，履行場所

オ　品名，数量，単価及び金額

カ　品質・規格

「仕様書のとおり」という記載でも構わない。

(11)　入札書及び入札に係る文書に使用する言語は，日本語に限る。また，入札金額は，日本国通貨による表示とすること。

(12)　入札書は封書に入れ，かつ，その封皮に入札の日時，品名，競争加入者の氏名（法人にあっては，その名称又は商号）を記載し，入札公告に示した日時に入札すること。なお，郵便（書留郵便に限る。）により入札する場合については，二重封筒とし外封筒の表書きとして「入札書在中」と朱書きし，上記で示した入札書のほか，一般競争入札参加資格確認結果通知書の写しを同封すること。加入電信，電報，電話その他の方法による入札は認めない。

(13)　入札書及び委任状は，ペン又はボールペン（えんぴつは不可）を使用すること。

(14)　競争加入者又はその代理人は，入札書の記載事項を訂正する場合は，当該訂正部分について押印しておくこと。

(15)　競争加入者又はその代理人は，その提出した入札書の引換え，変更，取消しをすることができない。

(16)　不正の入札が行われるおそれがあると認めるとき，又は災害その他やむを得ない理由が生じたときは，入札を中止し，又は入札期日を延期することがある。

(17)　談合情報等により，公正な入札が行われないおそれがあると認められるときは，抽選により入札者を決定するなどの場合がある。

(18)　開札は，競争加入者又はその代理人が出席して行う。この場合において，競争加入者又はその代理人が立ち会わないときは，当該入札執行事務に関係のない職員を立ち会わせてこれを行う。

(19)　開札した場合においては，競争加入者又はその代理人の入札のうち，予定価格の制限に達した価格の入札がないときは，直ちに再度の入札を行う。競争加入者又は代理人が開札に立ち会わない場合は，再入札に参加する意思がないものとみなす。

　また，後記７の各号に該当する無効入札をした者は，再入札に加わることができない。

(20)　再入札は１回とし，落札者のない場合は地方自治法施行令第１６７条の２第１項第８号の規程により最終入札において有効な入札を行った者のうち，最低金額を記載した競争加入者と随意契約の交渉を行うことがある。

７　入札の無効

次の各号に該当する入札は，これを無効とする。

(1)　入札公告に示した競争に参加する者に必要な資格のない者がした入札又は代理権のない者がした入札

(2)　入札書の記載事項中入札金額又は入札者の氏名その他主要な事項が識別しがたい入札

(3)　入札者が２以上の入札（本人及びその代理人がした入札を合わせたものを含む。）をした場合におけるその者の全部の入札

(4)　私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）等に抵触する不正の行為によった入札

(5)　公正さを疑うに足りる相当な理由があると認められる入札

(6)　再度入札において初回の最低入札価格以上の価格で行った入札

(7)　入札公告等において示した入札書の受領期限までに到着しなかった入札

(8)　その他入札に関する条件に違反した入札

(9)　上記(4)，(5)に該当する入札は，その入札の全部を無効とすることがある。

８　落札者の決定方法

(1)　有効な入札書を提示した者であって，予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって申込みをした者を契約の相手方とする。

(2)　落札となるべき同価の入札をした者が二人以上あるときは，直ちに，当該入札者にくじを引かせて落札者を決定する。この場合において，当該入札者のうち出席しない者又はくじを引かない者があるときは，当該入札執行事務に関係のない職員にこれに代わってくじを引かせ，落札を決定する。

(3)　落札者を決定した場合において，落札者とされなかった入札者から請求があったときは，速やかに落札者を決定したこと，落札者の氏名及び住所，落札金額並びに当該請求者が落札者とされなかった理由（当該請求を行った入札者の入札が無効とされた場合においては，無効とされた理由）を，当該請求を行った入札者に書面により通知するものとする。

９　契約の停止等

本調達物品の契約に関し，政府調達に関する苦情処理の手続に基づく苦情申立があったときは，契約を停止し，又は解除することがある。

10　契約保証金

契約金額の100分の10以上の金額とする。ただし，契約者が保険会社との間に本市を被保険者とする履行保証保険契約を締結した場合は，契約保証金を免除する。

11　契約書の作成

(1)　契約書を作成する場合においては，落札者は，交付された契約書に記名押印し，落札決定の日から10日以内の間に当該契約を締結すること。ただし，特別の事情があると認めるときは，契約の締結を延長することができる。

(2)　契約書及び契約に係る文書に使用する言語並びに通貨は，日本語及び日本国通貨に限る。

12　支払いの条件

納入物品等の代金は，当市の検査に合格した後，適正な請求書に基づいて支払う。

13　契約条項

別添「契約書（案）」による。

14　競争入札参加資格審査申請

本調達物品の公告時に，新潟市の競争入札参加資格者名簿に登載されていない者で本調達物品の入札に参加を希望する者は，政府調達（ＷＴＯ）契約に係る物品入札参加資格審査申請書を，平成１９年９月２８日１７時までに下記へ持参すること。

なお，申請書類は新潟市財務部契約課ホームページから取得することができるほか，新潟市財務部契約課で交付する。

郵便番号951－8550
新潟市中央区学校町通１番町602番地１
新潟市財務部契約課物品契約係
電話025－228－1000　内線32213・32214
http://www.city.niigata.jp

一般競争入札参加申請書

年　　月　　日

（あて先）新潟市長

申請者
郵便番号
所在地
商号又は名称
代表者氏名　　印
担当者
（電話番号　　）
（ＦＡＸ番号　　）

下記の案件に係る一般競争入札に参加したいので，入札説明書に記載された入札に参加する者に必要な資格を満たすための提出書類を添えて申請します。

記

公告年月日	
案 件 番 号	
調達物品名	

質　　疑　　書

住　所
商号又は名称
代表者氏名　　印
（担当者　　）
（電話番号　　）
（ＦＡＸ番号　　）

１　案 件 番 号
２　調達物品名

質　疑　事　項

注１　回答は，本質疑書の提出後１０日以内に新潟市財務部契約課ホームページの当該調達物品の一般競争入札公告一覧に掲示します。
注２　この質疑書は，仕様書等に対して質問がある場合（入札に必要な事項に限る）にのみ提出してください。
注３　提出期間を過ぎた場合は受理しません。

別紙1－1

実績調書

年　　月　　日

(あて先) 新潟市長

所在地
商号又は名称
代表者氏名　　印

担当者
電話番号

入札参加資格要件を満たすことを証明する実績は，下記のとおりですので，その内容を確認できる書類とともに届け出ます。

なお「学校給食衛生管理の基準」を十分理解し，基準にのっとりドライ方式による厨房機器の納入・据付工事等を実施いたします。

記

物品名・工事名・製造請負名	
発注機関名	
納入・工事を行った 給食調理場名・食数	名称　　，(施設調理能力　　食)
契約金額	円
履行年月日・工期	年　月　日 ～　年　月　日
受注形態等	元請　・　下請
工事概要	

＜注意事項＞

1．下記 (ア) から (ウ) までの製品のいずれか二つを含め，過去10年間で，公告日以前に竣工した，1日当り調理能力3,000食以上 (実調理数ではなく，施設調理能力とする。) の学校給食共同調理場の新築・及び改築工事 (ドライシステムのものに限る) に関連して，当該厨房機器の納入・据付等を行った実績を有する者について，その実績を記入すること。
　ただし，当該厨房機器の一部のみを納入・据付等を行ったものは除き，あくまでも学校給食共同調理場の厨房機器整備を包括的に請け負った実績に限る。

(ア)　炊飯機器 (連続炊飯システム　ガス式)
(イ)　洗浄機器 (コンベヤ式　蒸気式)
(ウ)　消毒保管機器 (カート式　蒸気式)

2．納入実績は元請，下請を問わず，実績調書に記載の事項 (上記1．で条件とした (ア) から (ウ) までの納入実績を含む) を証明できるもの (契約書，納品書，仕様書，厨房機器内訳表等) を添付すること。受注形態等欄の元請，下請のいずれか該当するものを「○」で囲むこと。

3．メーカーの代理店として入札に参加する場合はメーカーの実績を記入すること。

4．発注機関名には，下請契約の場合には実際の契約先を記入すること。

5．契約金額には，1．で規定した参加資格の要件となっている実績に係る契約金額を記入すること。

別紙１－２

メンテナンス対応等証明書

製造請負･施工物品名称 【白根学校給食センター増改築工事に伴う厨房機器一式】

厨房機器を修繕する場合は，修繕･部品調達が調理及び洗浄作業に支障を与えないよう短期間で容易に手配できるよう，以下の体制･対応を行います。

1．当該厨房機器のメンテナンスが行える整備会社

(1) 新潟市内にある整備会社

･整備会社名称

･所在地

･電話番号及びＦＡＸ番号

(2) 競争入札参加希望者との関係

直営　・　協力　(該当するものを○で囲む)

「協力」に該当する場合は，競争入札参加希望者との契約状況を明らかにする契約書または代理店証明書の写しを添付すること。

(3) 点検整備及び緊急時対応の体制系統（フロー図）【修繕依頼からその対応まで】

(4) 整備を実際に担当する人員（サービスエンジニアを含み常駐者であること）及び担当者名

人　員　　名

担当者名

(5) 点検整備･修理･緊急時対応依頼から着手までの所要日数は，1日以内で対応いたします。

(6) 日本語での修繕依頼に対応できる体制を整えます。

2　部品供給体制

(1) 部品供給の総括窓口

総括窓口

担当者名

電話番号及びＦＡＸ番号

(2) 供給体制系統（フロー図）

(3) 修繕に要する部品の調達に要する所要日数は，修繕依頼から2日以内に納品いたします。

3　メンテナンス後の報告

(1) 修繕終了後，7日以内に修繕箇所の故障原因，状況説明及び修繕内容を日本語で記載した文書で提出いたします。

以上について相違ないことを証明いたします。

平成　　年　　月　　日

（あて先）新潟市長

所在地

入札希望者　　商号又は名称

代表者氏名　　印

別紙１－３

厨房機器納入体制等証明書

１．別紙仕様書に記載の厨房機器の納入及び据付等を行うことができる厨房メーカー又は厨房メーカーの代理店で，以下のいずれかに該当いたします。

以下の①，②いずれか該当するものを「○」で囲む。

① 当社は厨房機器製造メーカーとして，仕様書に記載の厨房機器の納入･据付等に対応できます。

② 当社は厨房機器メーカーとの代理店契約を公告日までに１０年以上有し，メーカーと協力して迅速に対応できます。（所定の添付書類も提出いたします。）

※②に該当の場合は公告日までに10年以上代理店契約を行っているという厨房メーカーの証明書及び最新の代理店契約書の写しを添付すること。

２．一級厨房設備技能士国家資格者を社員として２名以上有します。

有資格者氏名

有資格者氏名

※資格証明書の写しを添付すること。

３．当社は，正社員としてサービス修理職員，営業職員で各２名以上の専任職員(各業務兼任は除く）を有します。

正社員人員	サービス修理専任	名
	営業専任	名

以上について相違ないことを証明いたします。

平成　　年　　月　　日

（あて先）新潟市長

入札希望者　所在地
商号又は名称
代表者氏名　　印

別紙1－4

同等品申請書兼承認書

案件番号　482562

調達物品名　【白根学校給食センター増改築工事に伴う厨房機器一式】

（　／　枚）

NO	品名	メーカー名･形式	緒元		図面又はカタログ番号	備考
1			寸法等			
			能力･容量			
			主材質			
			付属品			
			特記仕様			
2			寸法等			
			能力･容量			
			主材質			
			付属品			
			特記仕様			
3			寸法等			
			能力･容量			
			主材質			
			付属品			
			特記仕様			
4			寸法等			
			能力･容量			
			主材質			
			付属品			
			特記仕様			
5			寸法等			
			能力･容量			
			主材質			
			付属品			
			特記仕様			

上記のとおり同等品の認定を申請いたします。

平成　　年　　月　　日

所在地

商号又は名称

代表者氏名　　印

上記の申請品を同等品として承認いたします。　平成　　年　　月　　日

新潟市教育委員会保健給食課長　　印

＜注意事項＞

1．同等品申請を行う製品について，「特記仕様書」に記載の内容を参考に，性能等が同等であることが確認できるように仕様を記入のこと。

2．同等品申請を行う製品について，「厨房機器姿図」に記載の内容を参考に，その性能等が同等であることが確認できるもの（「厨房機器姿図」又はカタログ等）を添付のこと。

平成１９年度

白根学校給食センター増改築工事に伴う
厨房機器の納入ほか

仕 様 書

新潟市教育委員会保健給食課

第１　総則

１．　目　的

この仕様書は，新潟市が平成 19 年度に発注する白根学校給食センター増改築工事に伴う厨房機器の納入・据付等に関する仕様について定める。

２．　対象範囲

対象範囲は「厨房機器表」に記載される

（１）　新設品厨房機器の納入，据付，試運転調整に係る経費一式

（２）　ただし「既存品厨房機器一覧表」に記載のものは移設品であり，「別途厨房機器一覧表」に記載のものは別途発注品なので対象外とする。（「特記仕様書」では移設品は「既存品」，別途発注品は「備考欄」に「別途」表示してある。「厨房機器姿図」は移設品，別途発注品は添付していない。）

（３）　工事区分は工事区分表の厨房機器の列を参照すること。

３．　一般事項

（１）　「白根学校給食センター増改築事業に伴う厨房機器の納入ほか」でいう厨房機器とは，ドライシステム厨房への対応がなされている機器であり，また，文部科学省・厚生労働省の衛生基準及び労働安全衛生に十分配慮された機器とすること。

（２）　特に労働安全，作業性の向上の観点から作業できることとし，また床等に水が飛散せず作業できる構造の機器とすること。

（３）　その他関係法令に適合した機器とすること。

４．　機器納入・据付に関する機器仕様等

（１）　新設品厨房機器の納入にあたっては「厨房機器表」の品名・数量に基づき，「特記仕様書」，「板金製品共通仕様書」を遵守し，メーカー名・型式・「厨房機器姿図」を参考の上，「特記仕様書」，「厨房機器表」，「厨房機器姿図」等に書いてある寸法，数値，仕様，能力等が同等以上のものを納入・据付・検査・試運転調整を行なうこと。

（２）　新設品厨房機器や付属品において参考品と同等以上の性能を有することを主張する場合は，別に定める期限までに新潟市教育委員会保健給食課あて，「同等品申請書兼承認書」を関係資料と共に提出し，承認を受けるものとする。

（３）　「厨房機器表」記載の新設品において，請負後，請負業者の都合により，機器寸法変更や仕様変更などが生じる場合は，特記仕様書に記載される能力，性能を遵守した上で建物やスペースに影響しない範囲に限り，寸法増減は協議とし，本市の指示に従うこと。またそれに伴う建築工事，設備工事の追加工事は請負業者の負担において増額を負担すること。

（４）　配管配線等の設備接続の必要な機器及び，建築施工に関係する機器は，別途施設工事施工業者と調整の上，厨房機器の納入・据付等を行なうこと。

（５）　１次側配管配線の立ち上げ位置について，別途施設工事施工業者と協議し，厨房機器設置の際不具合が生じないように立ち上げ位置の確認を行なうこと。

（６）　本仕様書及び関係書類（本仕様書　「第２　関係書類」に記載の書類　以下同じ）に記載していない事項（法令に定めるものを除く）又は疑義が生じた事項については別途協議とし，本市に承認を申し出た上で指示に従うこと。

（７）　本仕様書及び関係書類に記載されていない事項でも構造上並びに機能上当然必要なことは請負業者の責任において監督職員の指示に従い施工すること。

５．納入期限

契約日から平成２０年２月２８日までとする。

６．納入場所

新潟市南区東笠巻１６１番地　※白根学校給食センター内

（※平成 19 年度に現「大鷲学校給食センター」に接続して新しく建設，名称を新たに「白根学校給食センター」と改称する予定）

７．搬入据付

（１） 搬入の際は，床・壁等建物を傷めないように請負業者にて養生を行なうこと。

（２） 据付完了後，燃焼機器及び高さが１０００[㎜]以上の機器については耐震固定または転倒防止金具を取り付けること。（国土交通省の機械設備工事共通仕様書の通り）

（３） 搬入については別途施設工事施工業者と事前に協議し，請負業者の都合により，開口寸法を変更する必要がある場合は請負業者の負担において増額を負担すること。

（４） 運搬据付後の残材等は，請負業者の負担において処分すること。

８．試運転調整及び取扱説明

（１） ２次側設備配管配線終了後，直ちに試運転調整を行なうこと。

（２） 試運転調整の日時や方法等については発注課と協議の上決定すること。なお詳細については発注課の指示に従うこと。

（３） 厨房機器の試運転調整に要する電気・ガス・ボイラー燃料・水道などは，別途施設工事施工業者と協議し請負業者にて負担すること。

（４） 試運転実施の際，故障・異常・製品のキズ等不具合を発見した場合は請負業者にてすみやかに対応すること。

（５） 取扱説明は指定日に行なうこと。

９．保　証

（１） 保証期間については使用開始後，２年間とする。

（２） 万一，材料・製造・及び据付上の不備，製品の不良，工作上の粗雑等の原因で所定の性能を発揮しない場合は，納入年数の経過に関わらず，請負業者の負担において点検整備，改造，その修理又は部品の交換を行なうこと。

10．提出書類

日本語表示により作成した下記書類を３部提出すること

（１）	着手届	契約後すみやかに
（２）	工程表	契約後すみやかに
（３）	製作承認図面	契約後６０日以内
（４）	工場検査証	完成図書として製本
（５）	出荷証明書	完成図書として製本
（６）	搬入作業写真	完成図書として製本
（７）	試運転調整報告書	完成図書として製本
（８）	完成写真	完成図書として製本
（９）	完成図面	完成図書として製本
（１０）	取扱説明書	完成図書として製本
（１１）	完成届	

11．その他

（１） 請負業者は取扱説明日以外に給食開始後，一定の期間立会いをすること。なお立会いの期間及び期日は別途協議とする。

（２） ドライシステムにおける運営方法を調理員に充分に指導すること。

第２　関係書類

本仕様書に関係する書類は以下のとおりである。

（１） 特記仕様書
（２） 板金製品共通仕様書
（３） 工事区分表
（４） 厨房機器配置図
（５） 厨房機器表
（６） 既存品厨房機器一覧表
（７） 別途厨房機器一覧表
（８） 厨房機器姿図

特記仕様書①

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
【検収室】	1	ﾃﾞｼﾞﾀﾙ台秤　(参) MTX－150	能力・容量	秤量：0～150kg (最小表示50g)　0～60kg (最小表示20g)　0～30g (最小表示10g) 計量皿寸法：350×500mm程度	別途
			主 材 質	計量部板：SUS304　本体：樹脂製	
			特記仕様	計量部ﾃﾞｼﾞﾀﾙ表示　風袋引き機能 (150kg秤量時：49.95kg、60kg秤量時：59.98kg、30kg秤量時：29.99kg程度まで)	
	2	移動検収台	既存品		
	3	検食用冷凍庫　(参) URD－34FM	能力・容量	庫内寸法：800×650×1470mm　有効内容量：786ﾘｯﾄﾙ　設定性能：-20℃以下	別途
			主 材 質	正面・側面外装・内装：ｽﾃﾝﾚｽ鋼板　天・背・底面外装：亜鉛鉄板　扉：外装ｽﾃﾝﾚｽ鋼板・裏面樹脂成形品　断熱材：硬質発泡ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：樹脂製	
			付 属 品	自在網棚8枚 (鋼線樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞ)　排水ﾎｰｽ1式　紙ﾌｨﾙﾀｰ1枚	
			特記仕様	扉4枚	
	4	移動台	既存品		
	5	片袖運搬車	既存品		
	6	1槽ｼﾝｸ	既存品		
	7	ﾄﾞﾗｲ対応型球根皮剥機　(参) P－83D特	能力・容量	投入量：25～30kg/回 (1回の所要時間：3～5分)　皮剥ﾃﾞｽｸ外形：φ500㎜	
			主 材 質	本体：FC200　ﾄﾞﾗﾑ：SUS430　架台・ｱｼﾞｬｽﾄ・皮剥蓋：SUS304　水はね防止蓋：塩化ﾋﾞﾆｰﾙ	
			付 属 品	皮剥ﾃﾞｨｽｸ×1個　水はね防止蓋×1個　ｺﾞﾐ受けｽﾄﾚｰﾅｰ×1個	
			特記仕様	皮剥する部分 (ﾄﾞﾗﾑ) と排水受けｼﾝｸが一体型となったﾄﾞﾗｲ対応型であること	
	8	欠　番		防水ｽｲｯﾁ付	
	9	欠　番			
	10	器具消毒保管機	既存品		
	11	3槽シンク	既存品		
	12	器具消毒保管機	既存品		
	13	3槽シンク　(参) S3－249DA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
【野菜下処理室】	1	ﾌﾟﾚﾊﾌﾞ冷蔵庫　(参) A50R	能力・容量	庫内寸法：2300×2800×2450mm　扉寸法：870×1870㎜ (片開き)　庫内灯：1P100V40W×1　設定温度：0～15℃程度	
			付帯工事	室内機と室外機の冷媒配管及び配線工事	
			主 材 質	内外装面材・ｶﾗｰ鋼板　断熱材：硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝﾌｧｰﾑ(注入発泡)	
			特記仕様	扉2枚　ｶｰﾄｲﾝ方式	
	2	冷凍庫	既存品		
	3	庫内ラック	既存品		
	4	片袖運搬車　(参) L1－77PDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする (№7　球根皮剥機と仕様をあわせること)		
	5	移動台　(参) TK－97MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	6	下処理用3槽シンク　(参) S3－247DVA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	7	作業台　(参) TK－97BDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		

特記仕様書②

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	8	欠　番			
	9-1	包丁･まな板殺菌庫	1台既存品		
	9-2	包丁･まな板殺菌庫　(参) KT－53H	1台新設品 (仕様は下記の通り)		別途
			能力･容量	収容能力：包丁30本＋まな板8枚程度 (まな板寸法：1015×410mm程度)	
			主 材 質	本体･扉･：SUS430　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：SUS304　取手：ABS樹脂	
			特記仕様	紫外線照射 (殺菌灯15W×3本) ＋乾燥機能付 (500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ)　のぞき窓付	
	10	欠　番			
	11	器具消毒保管機	既存品		
【食品庫】	1	庫内ラック	既存品		
	2	庫内ラック	既存品		
	3	冷蔵庫	既存品		
	4	欠　番			
	5	欠　番			
	6	欠　番			
	7	欠　番			
	8	欠　番			
【機具洗浄室】	9	3槽シンク　(参) S3－219DA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	10	器具消毒保管機	既存品		
【魚肉下処理室･仕分室】	1	冷蔵庫　(参) URD－60RM	能力･容量	庫内寸法：1690×650×1470mm　有効内容量：1677ﾘｯﾄﾙ　設定温度：-5～10℃程度	別途
			主 材 質	正面･側面外装･内装：ｽﾃﾝﾚｽ鋼板　天･背･底面外装：亜鉛鉄板　扉：外装ｽﾃﾝﾚｽ鋼板･裏面樹脂成形品　断熱材：硬質発泡ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：樹脂製	
			付 属 品	自在網棚12枚 (鋼線樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞ)　排水ﾎｰｽ1式　紙ﾌｨﾙﾀｰ1枚	
			特記仕様	扉6枚	
	2	ﾌﾟﾚﾊﾌﾞ冷凍庫　(参) A100F	能力･容量	庫内寸法：2650×3100×2400mm　扉寸法：870×1870mm (片開き)　庫内灯：1P100V40W×2　設定温度：-10～-25℃程度	
			付帯工事	室内機と室外機の冷媒配管及び配線工事	
			主 材 質	内外装面材･ｶﾗｰ鋼板　断熱材：硬質ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝﾌｧｰﾑ(注入発泡)	
			特記仕様	扉2枚　ｶｰﾄｲﾝ方式	
	3	庫内ラック	既存品		
	4	欠　番			
	5	3槽シンク　(参) S3－249BDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	6	欠　番			
	7	2槽シンク	既存品		

特記仕様書③

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	8	作業台	既存品		
	9	パススルー冷蔵庫　(参) PRD－40RM－G	能力･容量	庫内寸法:1100×650×1470mm　有効内容量:944ﾘｯﾄﾙ　設定温度:0～10℃	別途
			主 材 質	正面･側面外装･内装:ｽﾃﾝﾚｽ鋼板　天･背･底面外装:亜鉛鉄板　扉:外面ｽﾃﾝﾚｽ鋼板･裏面樹脂成形品　断熱材:硬質発泡ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ　ｱｼﾞｬｽﾄ脚:樹脂	
			付 属 品	自在棚8枚(鋼線樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞ)　排水ﾎｰｽ1式　紙ﾌｨﾙﾀｰ1枚	
			特記仕様	両面扉:熱線反射ﾌｨﾙﾑ付ｶﾞﾗｽ扉ﾏｸﾞﾈｯﾄ式	
	10	パススルー冷蔵庫　(参) PRD－50RMTA－G	能力･容量	庫内寸法:1390×650×1470mm　有効内容量:1237ﾘｯﾄﾙ　設定温度:0～10℃	別途
			主 材 質	正面･側面外装･内装:ｽﾃﾝﾚｽ鋼板　天･背･底面外装:亜鉛鉄板　扉:外面ｽﾃﾝﾚｽ鋼板･裏面樹脂成形品　断熱材:硬質発泡ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ　ｱｼﾞｬｽﾄ脚:樹脂	
			付 属 品	自在棚8枚(鋼線樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞ)　排水ﾎｰｽ1式　紙ﾌｨﾙﾀｰ1枚	
			特記仕様	両面扉:熱線反射ﾌｨﾙﾑ付ｶﾞﾗｽ扉ﾏｸﾞﾈｯﾄ式	
	11	欠　番			
	12	欠　番			
	13	高速度ミキサー　(参) MX－46D	能力･容量	撹拌容器容量:22ﾘｯﾄﾙ　回転速度2860rpm	別途
			主 材 質	撹拌容器:SUS304　容器専用蓋:合成樹脂　脚･ﾌﾚｰﾑ:SUS304,SUS430　ｷｬｽﾀｰ:ｳﾚﾀﾝ(固定2,自在2)	
			特記仕様	撹拌容器と食材受けｼﾝｸが一体型となったﾄﾞﾗｲ対応型であること　撹拌ｶｯﾀｰは工具を使用せず、容易に取外しが行える構造であること	
	14	パススルー戸棚　(参) DS－187特	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	15	器具消毒保管機	既存品		
	16	欠　番			
	17	3槽シンク	既存品		
	18	電動缶切機　(参) K－1000	能力･容量	寸法230×450×388　　電気容量　1P100V　100W	別途
	19	移動台　(参) TK－96MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
[調理室･特別調理コーナー]	1	カウンター　(参) TK－99MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする(建物との取り合い詳細打合せ要す)		
	2	カウンター　(参) TK－189MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする(建物との取り合い詳細打合せ要す)		
	3	フードスライサー　(参) FS－45	能力･容量	ｽﾗｲｽ能力:400～3000kg/時間	
			主 材 質	本体･ｶﾊﾞｰ:SUS430　ｺﾝﾍﾞﾔｶﾊﾞｰ:樹脂板	
			付 属 品	2枚刃×1ｹ　工具ｾｯﾄ	
			特記仕様	出口受けなし　脚なしでｽﾗｲｻｰ置き台に固定設置すること	
	4	移動式フードスライサー置台(参) TK－189FSMDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする(№3　ﾌｰﾄﾞｽﾗｲｻｰと仕様をあわせること)		
	5	サイノ目切り機	既存品		
	6	移動式サイノ目切機置台(参) TK－189DCMDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする(№5　既存品ｻｲﾉ目切機と仕様をあわせること)		

特記仕様書④

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	7	プレート殺菌庫　　(参) KT－55H	能力・容量	収容能力：包丁15本＋まな板3枚（まな板寸法：1015×410mm）＋ﾌﾟﾚｰﾄ6枚程度（ﾌﾟﾚｰﾄ寸法：φ450mm）	別途
			主 材 質	本体・扉・：SUS430　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：SUS304　取手：ABS樹脂	
			特記仕様	紫外線照射（殺菌灯15W×3本）＋乾燥機能付（500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ）　のぞき窓付	
	8	移動台　　(参) TK－97MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	9	2段式食材運搬車　　(参) L2－137D特	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	10	ライスボイラー　　(参) SRB－300NRーDP	能力・容量	満水量：320ﾘｯﾄﾙ　蒸気消費量：70kg/h　釜直径：1038mm　釜深さ：470mm	
			主 材 質	内釜・外釜：SUS304　蓋：ｱﾙﾐ　架台：ＳＳ，ＳＵＳ　ﾊﾝﾄﾞﾙ：FCｸﾛﾑﾒｯｷ　給排気配管：鉄	
			付 属 品	蒸気圧力計　給気ﾊﾞﾙﾌﾞ　排気ﾊﾞﾙﾌﾞ　蒸気安全弁　給水・給湯用自在水洗（開閉ﾊﾝﾄﾞﾙ付）付　ｽﾁｰﾑﾄﾗｯﾌﾟ付	
			特記仕様	両面ｴﾌﾟﾛﾝ付　排水ﾄﾞﾛｰﾊﾞﾙﾌﾟ方式　片面ﾊﾝﾄﾞﾙ付	
	11	配缶台	既存品		
	12	欠　番			
	13	作業台　　(参) TK－76BDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	14	欠　番			
	15	電磁調理器　　(参) AIC－55S	能力・容量	加熱ﾕﾆｯﾄ：330×440　電気消費量：5kw×2	
			主 材 質	本体・平棚（取外し式）：SUS430　天板：SUS304　ｱｼﾞｬｽﾄ：SUS304	
			特記仕様	ﾄｯﾌﾟﾌﾟﾚｰﾄ：結晶化ｶﾞﾗｽ製　作業面高さ：850mm	
	16	欠　番			
	17	欠　番			
	18	2槽シンク　　(参) S2－157DA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	19	包丁・まな板殺菌庫　　(参) KT－53H	能力・容量	収容能力：包丁30本＋まな板8枚（まな板寸法：1015×410mm）	別途
			主 材 質	本体・扉・：SUS430　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：SUS304　取手：ABS樹脂	
			特記仕様	紫外線照射（殺菌灯15W×3本）＋乾燥機能付（500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ）　のぞき窓付	
	20	器具消毒保管機　　(参) EWK－2003	能力・容量	庫内寸法：1700×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：1.5kW　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：12．0kW	
			主 材 質	本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ	
			付 属 品	自在棚6枚	
			特記仕様	片面式（観音扉4枚）　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　断熱材厚さ：底部20mm・側面25mm・扉25mm・背面部40mm	
	21	高速度ミキサー　　(参) MX－46D	能力・容量	撹拌容器容量：22ﾘｯﾄﾙ　回転速度2860rpm	別途
			主 材 質	撹拌容器：SUS304　容器専用蓋：合成樹脂　脚・ﾌﾚｰﾑ：SUS304,SUS430　ｷｬｽﾀｰ：ｳﾚﾀﾝ（固定2,自在2）	
			特記仕様	撹拌容器と食材受けｼﾝｸが一体型となったﾄﾞﾗｲ対応型であること　撹拌ｶｯﾀｰは工具を使用せず、容易に取外しが行える構造であること	
	22	器具消毒保管機　　(参) EWK－1003	能力・容量	庫内寸法：775×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：0.75kW　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：6kW	
			主 材 質	本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ	
			付 属 品	自在棚3枚	
			特記仕様	片面式（観音扉2枚）　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　断熱材厚さ：底部20mm・側面25mm・扉25mm・背面部40mm	

特記仕様書⑤

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
[和え物室]	1	真空冷却機　　(参) SVC－100RST	能力・容量	缶体有効寸法：900×1300×800mm　冷却能力：90⇒15℃ (1ﾊﾞｯﾁ約15分)・90⇒10℃ (1ﾊﾞｯﾁ約20分)　100kg/ﾊﾞｯﾁ　真空ﾎﾟﾝﾌﾟ：1.5kW	
			主 材 質	本体・缶体：SUS304　扉・水槽・ｴｼﾞｪｸﾀｰ：SUS304　冷却槽本体補強・扉補強：SS	
			付 属 品	自在棚板：4枚	
			特記仕様	両面ﾊﾟｽｽﾙｰ式　冷却方式：真空ﾎﾟﾝﾌﾟ＋蒸気ｴｾﾞｸﾀｰ	
	2	冷蔵庫　　(参) URD－60RM	能力・容量	庫内寸法：1690×650×1470mm　有効内容量：1677ﾘｯﾄﾙ　設定温度：-5～10℃	別途
			主 材 質	正面・側面外装・内装：ｽﾃﾝﾚｽ鋼板　天・背・底面外装：亜鉛鉄板　扉：外装ｽﾃﾝﾚｽ鋼板・裏面樹脂成形品　断熱材：硬質発泡ﾎﾟﾘｳﾚﾀﾝ　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：樹脂製	
			付 属 品	自在網棚12枚 (鋼線樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞ)　排水ﾎｰｽ1式　紙ﾌｨﾙﾀｰ1枚	
			特記仕様	扉6枚	
	3	和え物用回転釜　　(参) SRB－200NR－DP－W	能力・容量	満水量：220ﾘｯﾄﾙ　釜直径：915mm　釜深さ：416mm	
			主 材 質	内釜：SUS304　蓋：ｱﾙﾐ　架台：SS，SUS　ﾊﾝﾄﾞﾙ：FCｸﾛﾑﾒｯｷ	
			付 属 品	給水・給湯用自在水洗 (開閉ﾊﾝﾄﾞﾙ付)	
			特記仕様	両面ｴﾌﾟﾛﾝ付　排水ﾄﾞﾛｰﾊﾞﾙﾌﾞ方式　片面ﾊﾝﾄﾞﾙ付	
	4	移動台　　(参) TK－126MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	5	冷凍庫	既存品		
	6	3槽シンク	既存品		
	7	器具消毒保管機　　(参) EWK－1003	能力・容量	庫内寸法：775×870×1330mm　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：0.75kW　ﾋｰﾀﾕﾆｯﾄ：6kW	
			主 材 質	本体・扉・棚：SUS430　断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ	
			付 属 品	自在棚3枚	
			特記仕様	片面式 (観音扉2枚)　熱風強制循環方式　自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　断熱材厚さ：底部20mm・側面25mm・扉25mm・背面部40mm以上	
[揚物・焼物・蒸物調理室]	1	移動台　　(参) TK－96MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	2	移動台　　(参) TK－97MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	3	電気式連続フライヤー (参) DESKC－43A特	能力・容量	冷凍ｺﾛｯｹ60g：3100個/h　油量215～275ﾘｯﾄﾙの間で設定可能なこと	
			主 材 質	本体：SUS304　油槽：SUS430　油配管：SGP　貯油ﾀﾝｸ：SUS430	
			付 属 品	掃除用ﾌﾞﾗｼ　貯油ﾀﾝｸ	
			特記仕様	排気集中ﾀﾞｸﾄ方式　ｵｲﾙﾐｽﾄｷｬｯﾁｬｰ付　貯油ﾀﾝｸ付　油切ｺﾝﾍﾞﾔ・濾過機の電源ｺﾝｾﾝﾄ付　濾過機 (濾過紙用) 付	
				厚みの異なる食材にも対応できること　食材ｺﾝﾍﾞﾔは投入口ｷｬﾀﾋﾟﾗｺﾝﾍﾞﾔ・搬送ｺﾝﾍﾞﾔ・潜行ｺﾝﾍﾞﾔで構成されていること	
				搬送ｺﾝﾍﾞﾔと潜行ｺﾝﾍﾞﾔはそれぞれの自動分離昇降により、ｺﾝﾍﾞﾔは昇降によってﾈｯﾄ内部が隅々まで洗浄可能であること	
				操作盤は集中ﾀｯﾁﾊﾟﾈﾙ方式により、揚げ温度・時間などが1℃・1秒単位でｺﾝﾄﾛｰﾙし、投入・中央・出口の温度設定が可能なこと	
				調理ﾒﾆｭｰが30品目記憶できること	

特記仕様書⑥

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	4	油切りコンベアー　　(参) OT－17D	能力･容量	搬送時間：2.1m/分	
			主 材 質	本体･架台･ﾈｯﾄ：SUS304	
			特記仕様	本体全長：1740mm　有効巾：540mm程度　ﾈｯﾄ内部まで手が入り、掃除が可能であること　№3電気ﾌﾗｲﾔｰと仕様をあわせこと	
	5	受　台　　(参) TK－157MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	6	コンビオーブン　　(参) ACO－20E	能力･容量	1/1ｻｲｽﾞﾎﾃﾙﾊﾟﾝ×20枚　電気消費量：41.6ｋw程度	
			主 材 質	架台･ｱｼﾞｬｽﾄ：SUS304 ﾄﾞｱ･外部化粧板：SUS430	
			付 属 品	洗浄用ｽﾌﾟﾚｰｶﾞﾝ×1ｹ　耐熱手袋×1組　専用洗剤×1ｹ　ﾗｯｸ×1台　ｶｰﾄ×1台　軟水器×1ｹ	
			特記仕様	中心温度測定機能付　片面扉　ﾎｯﾄｴｱｰﾓｰﾄﾞ設定320℃が可能なこと　二重ｶﾞﾗｽ構造　臭気除去機能付	
				調理ﾓｰﾄﾞは4種類（ﾎｯﾄｴｱｰ・ｽﾁｰﾑ・ﾎｯﾄｴｱｰ75%＋ｽﾁｰﾑ25%・ﾎｯﾄｴｱｰ50%＋ｽﾁｰﾑ50%）　ﾎｯﾄｴｱｰﾓｰﾄﾞ設定320℃が可能なこと	
				ﾗｯｸとｶｰﾄはﾜﾝﾀｯﾁで切り離しでき、ﾗｯｸのみｺﾝﾋﾞｵｰﾌﾞﾝ庫内に入る構造であること（ｶｰﾄは庫内に入らない構造）	
	7	移動式パンラック	既存品		
	8	3槽シンク	既存品		
	9	器具消毒保管機	既存品		
〔洗浄室･ｺﾝﾃﾅﾌﾟｰﾙ･ごみ庫〕	1	移 動 台　　(参) TK－157MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	2	粉砕流し台　　(参) WSS－150特	能力･容量	粉砕量：残菜くず 350kg/h程度	
			主 材 質	ﾌﾚｰﾑ･甲板･側板：SUS430　粉砕機：砲金、ｽﾃﾝﾚｽ　ﾎﾟﾝﾌﾟ：FC-20	
			特記仕様	制御盤付（電源･運転･停止･非常停止･お知らせﾗﾝﾌﾟ付）　ﾌﾟﾚﾘﾝｽｼｬﾜｰ付	
				№23　厨芥脱水機と運転制御が互いにｺﾝﾄﾛｰﾙされていること	
	3	水切台付2槽シンク　(参) PS2－278BDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	4	自動食缶洗浄機　　(参) AEN3－3NH特	能力･容量	食缶（φ325）1100個/h　ｺﾝﾍﾞﾔｽﾋﾟｰﾄﾞ：3～12m／分　主洗浄ﾎﾟﾝﾌﾟ：全閉外扇形2.2kw×3　蒸気消費量：360kg/h	
			主 材 質	架台･ﾀﾝｸ･洗浄室･洗浄扉･ﾀﾝｸ、ﾎﾟﾝﾌﾟｽﾄﾚｰﾅｰ：SUS430　主洗浄ﾉｽﾞﾙ･ｻｲﾄﾞﾉｽﾞﾙ･仕上げﾉｽﾞﾙ：SUS304	
			特記仕様	ﾀﾝｸ給水用ﾎﾞｰﾙﾀｯﾌﾟ付　ﾀﾝｸ温度調整器付　ｺﾝﾍﾞﾔｽﾋﾟｰﾄﾞｺﾝﾄﾛｰﾙ付　入口側排水ｽﾄﾚｰﾅｰ付　押さえｺﾝﾍﾞﾔなし	
				洗浄室内及びﾀﾝｸ内は、使用後の清掃作業を考慮し、清掃が行い易い構造であること　洗浄ﾉｽﾞﾙはﾉｽﾞﾙﾁｯﾌﾟ付であること	
				主洗浄･ｻｲﾄﾞ･仕上げﾉｽﾞﾙは、工具を使用せず簡単に取外しが行える構造であること	
				入口側ｺﾝﾍﾞﾔ･出口側ｺﾝﾍﾞﾔ寸法は図面の通りとし、壁の仕舞いを考慮すること	
	5	受　台　　(参) TK－129MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	6	水切台　　(参) TK－157DA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	7	3槽シンク　　(参) S3－247DA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	8	移 動 台　　(参) TK－77MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	9	移 動 台　　(参) TK－97MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	10	移 動 台　　(参) TK－76MSDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		

特記仕様書⑦

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	11	欠番			
	12	2槽シンク　　(参) S2－279DA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	13	ブリッジテーブル　(参) TK－99MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	14	自動食器食缶洗浄機 (参) AEN4－5LU特	能力・容量	食器 (φ150) 14000個/h 食缶 (φ325) 1100個/h ｺﾝﾍﾞﾔｽﾋﾟｰﾄﾞ：3～12m/分 主洗浄ﾎﾟﾝﾌﾟ：全閉外扇形3.7kw×4 蒸気消費量：600kg/h	
			主 材 質	架台・ﾀﾝｸ・洗浄室・洗浄扉・ﾀﾝｸ、ﾎﾟﾝﾌﾟｽﾄﾚｰﾅｰ：SUS430 主洗浄ﾉｽﾞﾙ・ｻｲﾄﾞﾉｽﾞﾙ・仕上げﾉｽﾞﾙ：SUS304 給水管・蒸気管：SUS304	
			特記仕様	ﾀﾝｸ給水用ﾎﾞｰﾙﾀｯﾌﾟ付 ﾀﾝｸ温度調整器付 ｺﾝﾍﾞﾔｽﾋﾟｰﾄﾞｺﾝﾄﾛｰﾙ付 入口側排水ｽﾄﾚｰﾅｰ付 押さえｺﾝﾍﾞﾔは独立駆動	
				洗浄室内及びﾀﾝｸ内は、使用後の清掃作業を考慮し、清掃が行い易い構造であること 洗浄ﾉｽﾞﾙはﾉｽﾞﾙﾁｯﾌﾟ付であること	
				主洗浄・ｻｲﾄﾞ・仕上げﾉｽﾞﾙは、工具を使用せず簡単に取外しが行える構造であること	
				入口側ｺﾝﾍﾞﾔ・出口側ｺﾝﾍﾞﾔ寸法は図面の通りとし、壁の仕舞いを考慮すること	
	15	受　台　　(参) TK－129MDA	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする		
	16	食缶消毒保管機	既存品		
	17	欠　番			
	18	ﾄﾗｯｸｲﾝ蒸気式消毒保管機　(参) TSW－33特	能力・容量	庫内寸法：910×2940×1750mm×1室 ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：6.0kW 蒸気消費量：72kg/h	
			主 材 質	本体化粧・扉：SUS430 断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ 本体骨組：SS400 床板：SUS304 給排気配管：鉄 (ｸﾛﾑﾒｯｷ)	
			付帯工事	底部床面との隙間仕舞い (ｽﾃﾝﾚｽ板又はｺｰｷﾝｸﾞ)	
			特記仕様	両面式 (観音扉4枚) 熱風強制循環方式 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付 消毒履歴保持機能付 ｽﾁｰﾑﾄﾗｯﾌﾟ付	
				断熱材厚さ：側面25mm・扉25mm 本体は床にﾍﾟﾀ置きでｶｰﾄの出し入れがｽﾑｰｽﾞに行なえること	
				給気接続口電磁弁・ｽﾄﾚｰﾅｰ付 排気接続口ｽﾁｰﾑﾄﾗｯﾌﾟ付	
	19	ﾄﾗｯｸｲﾝ蒸気式消毒保管機　(参) TSW－63特	能力・容量	庫内寸法：910×2940×1750mm程度×2室 ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ：12.0kW 蒸気消費量：144kg/h	
			主 材 質	本体化粧・扉：SUS430 断熱材：ｸﾞﾗｽｳｰﾙ 本体骨組：SS400 床板：SUS304 給排気配管：鉄 (ｸﾛﾑﾒｯｷ)	
			付帯工事	底部床面との隙間仕舞い (ｽﾃﾝﾚｽ板又はｺｰｷﾝｸﾞ)	
			特記仕様	両面式 (観音扉8枚) 熱風強制循環方式 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付 消毒履歴保持機能付 ｽﾁｰﾑﾄﾗｯﾌﾟ付	
				断熱材厚さ：側面25mm・扉25mm・背面部40mm以上 本体は床にﾍﾟﾀ置きでｶｰﾄの出し入れがｽﾑｰｽﾞに行なえること	
				給気接続口電磁弁・ｽﾄﾚｰﾅｰ付 排気接続口ｽﾁｰﾑﾄﾗｯﾌﾟ付	
	20	ﾄﾗｯｸｲﾝ用カート　(参) TSWC－2	別紙厨房機器姿図及び板金製品共通仕様書の通りとする (№18・19 ﾄﾗｯｸｲﾝ蒸気式保管機と仕様をあわすこと)		

特記仕様書⑧

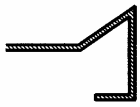
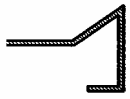
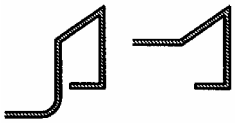
区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	21	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置 (参) ＳＣＳ－１０４	能力･容量	消毒装置1台につきｺﾝﾃﾅ1台消毒　ﾌｧﾝﾓｰﾄﾙ:0.75kW　蒸気消費量:20kg/h	
			主 材 質	本体･吊架台化粧:SUS430　本体骨組:SS400 (錆止め塗装)　接続用ﾀﾞｸﾄ:樹脂	
			付帯工事	鉄骨建て方終了後、天井張りまでに本体架台を取付し、溶接によって鉄骨 (建築工事) と固定すること (天井との仕舞いは建築工事)	
			付 属 品	15台の消毒装置をｺﾝﾄﾛｰﾙする操作用ﾘﾓｺﾝを2ｹ	
			特記仕様	天井から消毒装置を吊下げ、ﾀﾞｸﾄの昇降 (ﾘﾓｺﾝ) によってｺﾝﾃﾅと接続すること　ｽﾁｰﾑﾄﾗｯﾌﾟ付	
				高さ1550mmのｺﾝﾃﾅを接続し、90分以内で食器･ﾄﾚｰを乾燥消毒可能であること	
				自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　製品重量は架台も含めて150[kg]以下であること　熱風強制循環方式	
				排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰと外気取入口は天井下の室内にあり、ﾌｨﾙﾀｰを通したﾌﾚｯｼｭｴｱｰを取り入れる構造とすること	
	22-1	コンテナ　　(参) ＳＣＳ－４０Ｃ	15台　別紙厨房機器姿図の通りとする　№21天吊ｺﾝﾃﾅ消毒装置と仕様をあわせること　熱風は下部より吹き出す構造とすること　収容物は別途　詳細打合せ要す		
	22-2	コンテナ　　(参) ＳＫＣ－２０特	23台　別紙厨房機器姿図の通りとする　収容物は別途　詳細打合せ要す		
	23	厨芥脱水機　　(参) ＷＳＭ－５０１	能力･容量	脱水用ﾎﾟﾝﾌﾟ:1.5kW	
			主 材 質	本体･骨組み:SUS304	
			特記仕様	圧縮蓋による脱水　ｽﾗﾘｰ配管は掃除口付きで45°配管　制御版付　ﾌﾟﾚﾘﾝｽｼｬﾜｰ付	
				№2　粉砕流し台と運転制御が互いにｺﾝﾄﾛｰﾙされていること	
	24	欠　番			
	25	食缶消毒保管機	既存品		
	26	欠　番			
	27	高圧洗浄機　　(参) ＴＲＹ－３４５	別紙厨房機器姿図の通りとする		別途
	28	欠　番			
	29	エアーガン　　(参) ＴＦＰ０７－１０	別紙厨房機器姿図の通りとする		別途
[納米庫･炊飯室]	1	計量装置付納米庫　(参) ＭＥＴ－１２００	能力･容量	貯米量:1200kg	
			主 材 質	張り込みﾎｯﾊﾟｰ:SUS430　昇降装置･納米ﾀﾝｸ:ﾎﾟﾝﾃﾞ鋼板他　計量機:SPCC　出米ｼｭｰﾄ:SUS430　はしご:SS41	
			付帯工事	計量機と壁の隙間をｽﾃﾝﾚｽ板で仕舞いすること	
			特記仕様	張り込みﾎｯﾊﾟｰに生米を投入し、昇降装置によって自動的に納米ﾀﾝｸに貯米すること　生米が昇降装置内に溜まらない構造とすること	
				前処理制御盤からの指示により、自動的に出米すること　出米は4.6kg～6.6kgで調整可能であること	
	2	自動式電動水圧洗米機　(参) ＥＰ－５２特	能力･容量	洗米能力:生米28kg/回 (1回の洗米時間4～5分)	
			主 材 質	架台･化粧ｶﾊﾞｰ･洗米槽･給水槽:SUS430　洗米管･送米管:塩化ﾋﾞﾆｰﾙ　給水配管:SUS304	
			付帯工事	前処理電気制御装置との信号線配線　充填機へ送米管配管接続　充填機よりｵｰﾊﾞｰﾌﾛｰ配管接続	
			特記仕様	補充水量:30ﾘｯﾄﾙ/分　前処理制御盤からの指示により、自動的に給水⇒洗米⇒出米すること　全ての給水配管はSUS304とすること	

特記仕様書⑨

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	3	前処理用電気制御盤 (参) ＡＥＳ－５特	能力･容量	ｶﾚﾝﾀﾞｰﾀｲﾏｰ (1週間) 制御	
			主 材 質	本体･架台･ﾎﾞｯｸｽ：SUS430	
			付帯工事	納米庫･洗米機･充填機間の信号線配線	
			特記仕様	充填機･洗米機の水はり⇒納米庫より出米⇒洗米⇒充填を自動制御で行なうこと　自動運転と手動運転の切換が可能であること	
				自立ｽﾀﾝﾄﾞ付　ｶﾚﾝﾀﾞｰﾀｲﾏｰ制御　ﾎﾞﾀﾝによって釜に加水できること	
	4	自動中型充填機　　(参) ＡＭＰ－２１Ａ特	能力･容量	浸漬ﾀﾝｸ容量：浸漬米280kg	
			主 材 質	浸漬ﾀﾝｸ･蓋･本体架台･ﾀﾗｯﾌﾟ･計量水切受缶：SUS430　計水ﾀﾝｸ･排水受槽：SUS304　ﾛｰﾗｰｺﾝﾍﾞﾔフレーム：SUS304　給水配管：SUS304	
			付 属 品	掃除用ﾌﾞﾗｼ･掃除用ﾎｰｽ	
			特記仕様	自動給水仕様　先入れ先出しﾀﾝｸ内ﾊﾞﾗﾝｻｰ付　釜送りｺﾝﾍﾞﾔ1610㎜	
	5	ライスフレンド　　(参) ＡＲＳ－４５	能力･容量	7kg/釜×40釜/時間　ｶﾞｽ消費量：207.8kW	
			主 材 質	架台：SS400耐熱塗装　化粧板：SUS430　ｱｼﾞｬｽﾄ脚：SUS304　ﾊﾞｰﾅｰ：FC200	
			付 属 品	耐熱手袋×1組　非常用点火棒×1ｹ　しゃもじ×1ｹ	
			特記仕様	連続式立体構造 (下段：炊く工程･上段：蒸す･焼く工程) で下段の排気熱を上段の蒸す工程に有効利用していること	
				自動点火方式　鋳物ﾊﾞｰﾅｰで進行方向と平行にﾊﾞｰﾅｰが配列していること　炊飯水は水を使用 (湯炊きは不可)	
	6～11	ローラーコンベヤ　　(参) ＣＡＦ	能力･容量	ｺﾝﾍﾞﾔ巾575㎜	
			主 材 質	ﾌﾚｰﾑ･ｽﾀﾝﾄﾞ：SPCC塗装仕上　ﾛｰﾗｰ：SS400 ｱｼﾞｬｽﾄ：SUS304	
			特記仕様	連続炊飯機から反転ほぐし機まで連結すること　炊飯釜が20個以上並ぶこと　ｶｰﾌﾞｺﾝﾍﾞﾔはｶﾞｰﾄﾞﾚｰﾙ付　No.11：釜ｽﾄｯﾊﾟｰ装置付	
	12	自動反転ほぐし機　(参) ＡＤＵ－５６特	能力･容量	50釜/時間	
			主 材 質	骨組み･ｱｼﾞｬｽﾄ･化粧板･ｱｰﾑ：SUS304　ほぐし羽根･ﾎｯﾊﾟｰ･ならし羽根：SUS304ﾃﾌﾛﾝ仕上げ　ﾍﾞﾙﾄ：ﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ	
			特記仕様	一連の作業を自動的に行なうこと (釜反転⇒ﾎｯﾊﾟｰ内ほぐし羽根にて撹拌⇒ﾎｯﾊﾟｰ反転⇒ﾍﾞﾙﾄｺﾝﾍﾞﾔによる搬送[ならし羽根付] ⇒計量器へ)	
				ほぐしﾎｯﾊﾟｰは底に御飯がたまらない構造とすること　ﾍﾞﾙﾄ･ほぐし羽根･ならし羽根は工具なしで脱着可能であること	
	13	ライスチェッカー　　(参) ＡＬＭ－３特	能力･容量	秤量：0～150kg (最小表示50g)　0～60kg (最小表示20g)　計量部寸法：595×400㎜	
			主 材 質	計量部骨組･ﾛｰﾗｰ･脚：SUS304	
			特記仕様	ﾃﾞｼﾞﾀﾙ計量器付	
	14	炊飯釜　　(参) ５３１１３－１００２	能力･容量	最大生米7kg/釜＋炊飯水	
			主 材 質	ｱﾙﾐ鋳物 (AC4C)	
			付 属 品	蓋	
			特記仕様	底面厚さ：9㎜　側面厚さ：5㎜　本体テフロン仕様	
	15	移動台　　(参) ＴＫ－１２７ＭＤＡ	別紙厨房機器姿図の通りとする		
	16	欠　番			
	17	欠　番			

特記仕様書⑩

区　　分	No.	品　　名	特　　記　　仕　　様		備考
	18	ローラーコンベヤ　(参) CAFD3000	別紙厨房機器姿図の通りとする		
	19	ローラーコンベヤ　(参) CAFD1500	別紙厨房機器姿図の通りとする		
	20	炊飯釜カート　(参) TK－856特	別紙厨房機器姿図の通りとする		
	21	3槽シンク　(参) S3－219BDA	別紙厨房機器姿図の通りとする		
	22-1	作業台	既存品		
	22-2	作業台　(参) TK－159BDA	1台　別紙厨房機器姿図の通りとする		
	23	背立3槽シンク　(参) S3－249BDA	別紙厨房機器姿図の通りとする		
【調理準備室】	1	衣類殺菌庫　(参) CKB－90H	能力・容量	白衣：12着	別途
			主 材 質	本体・扉・：SUS430　取手・ｱｼﾞｬｽﾄ脚：SUS304	
			特記仕様	紫外線照射（殺菌灯15W×1本）+オゾン（ｵｿﾞﾝ灯15W×1本）＋乾燥機能付（500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ）　のぞき窓付	
	2	シューズ殺菌庫　(参) SKB－90H	能力・容量	靴：21足	別途
			主 材 質	本体・扉・：SUS430　取手・ｱｼﾞｬｽﾄ脚：SUS304	
			特記仕様	紫外線照射（殺菌灯15W×1本）+オゾン（ｵｿﾞﾝ灯15W×1本）＋乾燥機能付（500Wﾋｰﾀｰ×1個＋庫内循環ﾌｧﾝ）　のぞき窓付	

項 目	仕　様　内　容		形　状
シンク類	材質・仕上げ 槽及び甲板 脚 枠材 排水栓 アジャストボール 構造	SUS430 羽布研磨仕上げ 1.5㎜ 角パイプ 35x35x1.0㎜ 角パイプ 35x16x1.0㎜ 合成樹脂 40A 防臭トラップ ゴミ収容篭付 SUS304 甲板部は水切り及び水返し形状 脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	 槽部
台類	甲板 脚 枠材 下部棚板 排水栓 アジャストボール 構造	1.5㎜ 角パイプ 35x35x1.0㎜ 角パイプ 35x16x1.0㎜ 板厚 1.0㎜ 合成樹脂 40A 防臭トラップ ゴミ収容篭付 必要に応じ取り付けとする SUS304 甲板部は水切り形状 脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	 深型　　浅型
パンラック	材質・仕上げ 脚 枠材 下部棚板 スノコ棚 排水栓 アジャストボール 構造	SUS430 羽布研磨仕上げ アングル 40x40x3㎜ アングル 30x30x2㎜ 板厚 1.0㎜ 板厚 0.7㎜ C型チャンネル 真鍮 40A 共栓・ゴム栓又はドレンパン 必要に応じ取り付けとする 丸型アジャスト 下部棚は水切り形状	 下部棚
戸棚付台	材質・仕上げ 甲板 本体 扉 板棚 アジャストボール 構造	SUS430 羽布研磨仕上げ 板厚 1.2㎜ 板厚 1.0㎜ 板厚 1.0㎜ 板厚 1.0㎜ アジャスト脚 甲板部は水切り形状	 浅型
L型運搬車	材質・仕上げ 甲板 化粧板 取手 排水栓 キャスター 構造	SUS430 羽布研磨仕上げ 板厚 1.2㎜ 板厚 0.8㎜ 丸パイプ 25Φx1.0㎜ 真鍮 40A 共栓又はゴム栓 自在車4輪 甲板部は水切り形状	 深型　　浅型

※背立て付きの場合、高さ=180㎜、厚さ=60㎜ で上部に傾斜をとること。

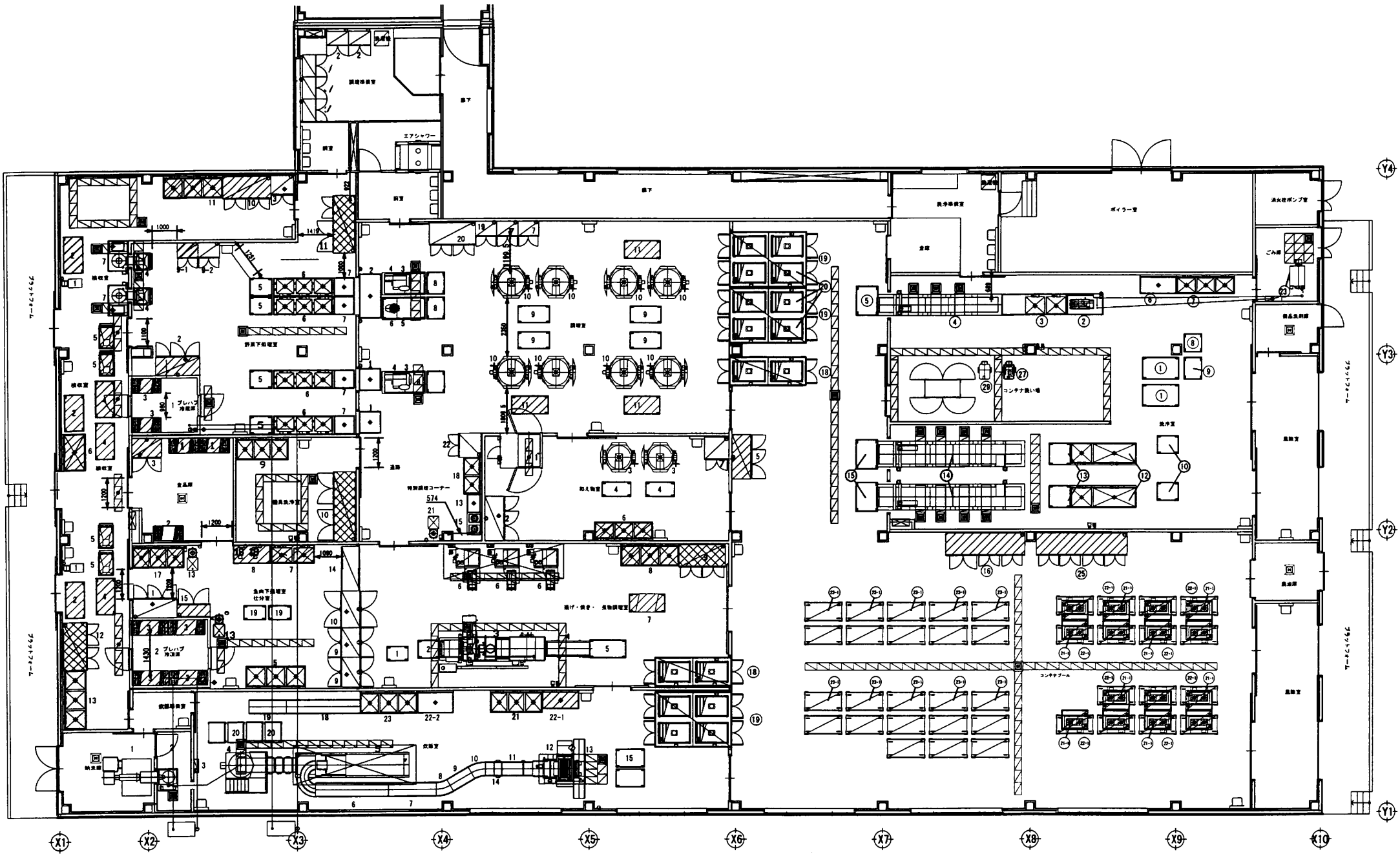
※移動式の場合、車輪の材質はウレタン製、キャスター取付けにはステンレスボルトを使用すること。
必要に応じ対角にストッパーを取付けとする。

工　事　区　分　表

№	工　事　内　容	建築工事	電気設備工事	空調設備工事	給排水衛生設備工事	厨房機器
1	一次側電源工事		●			
2	電源コンセント設置		●			
3	厨房機器の電源コンセントプラグ					●
4	厨房機器端子台への電源接続（コンセント装備機器除く）		●			
5	一次側給水・給湯・排水・ガス・給気・排気　配管工事				●	
6	厨房機器への給水・給湯・排水・ガス・給気・排気配管接続				●	
7	蒸気式回転釜（調理室№10）のスチームトラップ取付					●
8	蒸気式消毒保管機器のスチームトラップ取付					●
9	シンク、台類の排水防臭トラップ及びアダプター取付					●
10	給水・給湯・ガス・蒸気配管元バルブ取付				●	
11	シンク類のカラン取付				●	
12	フード・ダクト工事			●		
13	プレハブ冷凍冷蔵庫パネル組立					●
14	プレハブ冷凍冷蔵庫室外機設置及び信号線接続・冷媒配管接続					●
15	プレハブ冷凍冷蔵庫室外機のベース	●				
16	プレハブ冷凍冷蔵庫庫内の床コンクリート打説及び床仕上げ	●				
17	プレハブ冷凍冷蔵庫本体と天井、床の仕舞い	●				
18	粉砕流し台と厨芥脱水機　機器間のスラリー配管接続				●	
19	粉砕流し台と厨芥脱水機　機器間の信号線配線		●			
20	天吊式ｺﾝﾃﾅ消毒装置の吊り込み用Ｃ型鋼作成及び取付	●				
21	天吊式ｺﾝﾃﾅ消毒装置の吊り込み用枠作成及び取付・レベル出し					●
22	天吊式ｺﾝﾃﾅ消毒装置の吊り込み用枠と天井板との隙間仕舞い	●				
23	炊飯機器関連機器間の信号線配線・配管接続					●
24	床ピット（残菜ｶｺ取付゛含む）・床ピット見切り・グレーチング蓋　取付工事	●				
25	厨房機器製造・搬入・据付・組付					●
26	厨房機器設置開口部と厨房機器との隙間仕舞	●				

※厨房機器でコンセントプラグ付機器のプラグ形状は厨房機器より建築工事に別途指示

※厨房機器でコンセントプラグ付機器以外の機器は端子止め。（端子への接続は電気設備工事）


X1
X2
X3
X4
X5
X6
X7
X8
X9
X10
Y1
Y2
Y3
Y4
エアシャワー
廊下
ボイラー室
コンテナ置い場
コンテナプール

厨房機器配置図

厨房機器表（ＮＯ１）

No	品名	寸法			数	メーカー名	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（TG）		電気（50Hz）			フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		間口	奥行	高サ								kg/h		kW					
	【検収室】																		
1	デジタル台秤	751	350	720	2	㈱A1HO									2W				
2	移動検収台	1500	750	850	3	既存品													大鷲センターより移設
3	検食用冷凍庫	900	800	1950	1	日本調理機㈱			40A-1						471W				
4	移動台	1500	750	800	3	既存品													大鷲センターより移設
5	片袖運搬車	900	600	800	4	既存品													大鷲センターより移設
6	1槽シンク	1500	900	800	1	既存品	20A-1 直継ぎ	20A-1 直継ぎ	40A-1										大鷲センターより移設
7	ドライ対応型 球根皮剥機	1250	800	1043	2	㈱A1HO	15A-1		床								0.75kW		
8	欠番																		
9	欠番																		
10	器具消毒保管機	1930	950	1860	1	既存品											9.2kW		白根センターより移設
11	3槽シンク	2400	900	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										大鷲センターより移設
12	器具消毒保管庫	1930	950	1860	1	既存品											9.2kW		白根センターより移設
13	3槽シンク	2400	900	850	1	㈱マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
	【野菜下処理室】																		
1	プレハブ冷蔵庫	2400	2900	*2500	1	日本調理機㈱			40A-1						80W		2.1kW		
2	冷凍庫	1800	800	1890	1	既存品											0.873KW		白根センターより移設
3	庫内ラック	1220	610	1590	2	既存品													大鷲センターより移設
4	片袖運搬車	830	700	900	2	㈱マルゼン													
5	移動台	900	750	850	4	㈱マルゼン													
6	下処理用シンク	2400	750	850	4	㈱マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
7	作業台	900	750	600	4	㈱マルゼン			40A-1										
8	欠番																		
9-1	包丁・まな板殺菌庫	850	500	1460	1	既存品									580W				大鷲センターより移設
9-2	包丁・まな板殺菌庫	850	610	1360	1	㈱A1HO									595W				
10	欠番																		
11	器具消毒保管機	2330	950	1900	1	既存品											10.4kW		大鷲センターより移設
	【食品庫】																		
1	庫内ラック	1220	610	1590	2	既存品													大鷲センターより移設
2	庫内ラック	1220	610	1590	1	既存品													大鷲センターより移設
3	冷蔵庫	1200	800	1890	1	既存品			40A-1						314W				白根センターより移設
4	欠番																		
5	欠番																		
6	欠番																		
7	欠番																		
8	欠番																		
	【機具洗浄室】																		
9	3槽シンク	2100	900	850	1	㈱マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
10	器具消毒保管機	2840	950	1900	1	既存品											12.4kW		大鷲センターより移設

厨房機器表（NO2）

No	品名	寸法			数	メーカー名	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（TG）		電気（50Hz）			フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		間口	奥行	高サ								kg/h		kW					
	【魚肉下処理室・仕分室】																		
1	冷蔵庫	1790	800	1950	1	日本調理機㈱			40A-1						483W				
2	プレハブ冷凍庫	2850	3300	*2500	1	日本調理機㈱			40A-1						405W		3.87kw		
3	庫内ラック	1520	610	1590	4	既存品													大鷲センターより移設
4	欠番																		
5	3槽シンク	2400	900	850	1	㈱マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
6	欠番																		
7	2槽シンク	1800	750	800	1	既存品	20A-2 直継ぎ	20A-2 直継ぎ	40A-2										大鷲センターより移設
8	作業台	1500	750	700	1	既存品			40A-1										大鷲センターより移設
9	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	2	日本調理機㈱			40A-1						522W				
10	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	日本調理機㈱			40A-1								0.675kW		
11	欠番																		
12	欠番																		
13	高速度ミキサー	465	945	1130	2	㈱AIHO	15A-1		床						400W				
14	パススルー戸棚	1800	750	1950	1	㈱マルゼン													
15	器具消毒保管機	1370	550	1900	1	既存品											6.75kw		大鷲センターより移設
16	欠番																		
17	3槽シンク	2100	900	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										大鷲センターより移設
18	電動缶切機	230	450	388	2	㈱マルゼン									10w				
19	移動台	900	600	850	2	㈱マルゼン													
	【調理室・特別調理コーナー】																		
1	カウンター	900	900	600	2	㈱マルゼン			40A-1										
2	カウンター	1800	900	600	1	㈱マルゼン			40A-1										
3	フードスライサー	500	1100	870	2	㈱AIHO	15A-1										0.95kw		
4	移動式フードスライサー置台	1800	900	600	2	㈱マルゼン			床										
5	サイノ目切り機	380	480	820	1	既存品	15A-1										0.75kw		大鷲センターより移設
6	移動式サイノ目切機置台	1800	900	600	1	㈱マルゼン			床										
7	プレート殺菌庫	850	610	1360	2	㈱AIHO									595W				
8	移動台	900	750	850	3	㈱マルゼン													
9	2段式食材運搬車	1300	700	1000	4	㈱マルゼン													
10	ライスボイラー	1870	1370	1002	8	日本調理機㈱	20A-1 GV-20	20A-1 GV-20	床	25A-1	20A-1	76						要	
11	配缶台	1500	750	600	3	既存品													大鷲センターより移設
12	欠番																		
13	作業台	750	600	850	1	㈱マルゼン			40A-1										
14	欠番																		
15	電磁調理器	900	600	850	1	㈱マルゼン											5kWx2	要	
16	欠番																		
17	欠番																		
18	2槽シンク	1500	750	850	1	㈱マルゼン	20A-2 直継ぎ	20A-2 直継ぎ	40A-2										
19	包丁・まな板殺菌庫	850	610	1360	1	㈱AIHO									595W				
20	器具消毒保管機	1900	950	1860	1	㈱AIHO											13.5kw		
21	高速度ミキサー	465	945	1130	1	㈱AIHO	15A-1		床						400W				
22	器具消毒保管機	975	950	1860	1	㈱AIHO											6.75kw		
	【和え物室】																		
1	真空冷却機	1700	1380	1780	1	㈱AIHO	20A-2 GV-20		15A-1 40A-1	25A-1		46					1.6kw		
2	冷蔵庫	1790	800	1950	1	日本調理機㈱			40A-1						483W				
3	和え物用回転釜	1605	1245	907	2	日本調理機㈱	20A-1 GV-20	20A-1 GV-20	床										
4	移動台	1200	600	650	2	㈱マルゼン													
5	冷凍庫	1800	800	1890	1	既存品											0.783W		白根センターより移設
6	3槽シンク	2400	750	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										大鷲センターより移設
7	器具消毒保管機	975	950	1860	1	㈱AIHO											6.75kw		

厨房機器表（NO3）

No	品名	寸法			数	メーカー名	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（TG）		電気（50Hz）			フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		間口	奥行	高サ			⌑	▣	⊕⊖	□	■	kg/h	▲♂♂	kW	S⊖⏚	S⊖⏚	□⊖⏚	⋈	
	【揚物・焼物・蒸物調理室】																		
1	移動台	900	600	850	1	㈱マルゼン													
2	移動台	900	750	880	1	㈱マルゼン													
3	電気式連続フライヤー	4385	1800 (2335)	2355	1	㈱AIHO	20A-2 GV-20	20A-2 GV-20	床								70.58kw	ダクト	
4	油切りコンベアー	1740	715	825	1	㈱AIHO													電源：フライヤー本体に接続
5	受台	1500	750	800	1	㈱マルゼン													
6	コンビオーブン	980	773	1840	3	㈱AIHO	15A-1 GV-15		(間接) 40A-1								20.8kW x2	要	
7	移動式パンラック	1500	750	1800	1	既存品													大鷲センターより移設
8	3槽シンク	2400	900	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3	40A-3										大鷲センターより移設
9	器具消毒保管機	1870	950	1900	1	既存品											13.5kw		大鷲センターより移設
	【洗浄室・コンテナプール・ごみ庫】																		
1	移動台	1500	750	850	2	㈱マルゼン													
2	粉砕流し台	1500	850	850	1	㈱AIHO	20A-1 GV-20										3.7kW		ｽﾗﾘｰ管 ＶＰ40Ａ．信号線要
3	水切台付2槽シンク	2700	850	850	1	㈱マルゼン	20A-2 直継ぎ	20A-2 直継ぎ	40A-2										
4	自動食缶洗浄機	5020	850	1805	1	㈱AIHO	20A-1 GV-20 32A-1 GV-32		床	32A-1		360					6.8kW	要	
5	受台	1200	900	720	1	㈱マルゼン													
6	水切台	1500	750	850	1	㈱マルゼン			40A-1										
7	3槽シンク	2400	750	850	1	㈱マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
8	移動台	750	750	850	1	㈱マルゼン													
9	移動台	900	750	850	1	㈱マルゼン													
10	移動台	750	600	850	2	㈱マルゼン													
11	欠番																		
12	2槽シンク	2700	900	850	2	㈱マルゼン	20A-2	20A-2	40A-2										
13	ブリッジテーブル	900	900	850	2	㈱マルゼン													
14	自動食器食缶洗浄機	5990	1050	1940	2	㈱AIHO	25A-2 GV-75 20A-1 GV-20		床	25A-2		600					15.1kw	要	
15	受台	1200	900	720	2	㈱マルゼン													
16	食缶消毒保管庫	3240	950	1900	1	既存品											24.0kw		大鷲センターより移設
17	欠番																		
18	トラックイン 蒸気式消毒保管機	1180	3120	2195	2	㈱AIHO				20A-2	20A-2	72					6.0kw		
19	トラックイン 蒸気式消毒保管機	2260	3120	2195	3	㈱AIHO				20A-2	20A-2	144					12.0kw		
20	トラックイン用カート	1320	830	1688	16	㈱AIHO													
21	蒸気式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	15	㈱AIHO				20A-1	15A-1	20					0.775kw		
22-1	コンテナ	1400	800	1500	15	㈱AIHO													
22-2	コンテナ	1400	800	1500	23														
23	厨芥脱水機	812	620	1310	1	㈱AIHO	20A-1 GV-20	20A-1 GV-20	床								1.56kW		ｽﾗﾘｰ管 ＶＰ40Ａ．信号線要
24	欠番																		
25	食缶消毒保管庫	3740	950	1900	1	既存品											27.0kw		大鷲センターより移設
26	欠番																		
27	高圧洗浄機	710	450	860	1	㈱AIHO	15A-1		床								2.2kw		ポンプ圧力：95kgf/cm²
28	欠番																		
29	エアーガン	800	375	705	1	㈱AIHO									1000w				

厨房機器表（NO4）

No	品名	寸法			数	メーカー名	給水	給湯	排水	蒸気			ガス（TG）		電気（50Hz）			フード	備考
										給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		間口	奥行	高サ			⌑	⌑	⊕⊖	□	■	kg/h	▲♂♂	kW	⏚ ⊖ ⏚	⏚ ⊖ ⏚	⏚ ⊖ ⏚	⋈	
	【納米庫・炊飯室】																		
1	計量装置付納米庫	1200	1500	3600	1	(株)AIHO											0.26kw		1200kg入り、エレコン仕様
2	自動式電動水圧洗米機	690	772	3000	1	(株)AIHO	20A-1 GV-20		床								0.47kw		
3	前処理用電気制御盤	550	204	750	1	(株)AIHO													自立式
4	充填機	3000	1610	2770	1	(株)AIHO	20A-1 GV-20		床								0.1kw		
5	ライスフレンド	4720	1000	1635	1	(株)AIHO							32A-1	207.8			0.29kw	要	ガバナー要す（別途工事）
6	ローラーコンベヤ	3000	575	800	1	(株)AIHO													
7	ローラーコンベヤ	2000	575	800	1	(株)AIHO													
8	ローラーコンベヤ	1157.5 (30°)	575	800	1	(株)AIHO													
9	ローラーコンベヤ	1000	575	800	1	(株)AIHO													
10	ローラーコンベヤ	1157.5 (30°)	575	800	1	(株)AIHO													
11	ストッパー装置付ローラーコンベヤ	1912.5	575	800	1	(株)AIHO													
12	自動反転ほぐし機	1975	1260	1815	1	(株)AIHO	20A-1		床								0.82kW	要	能力-50釜/h 自動ライン対応 アジャスト+100mm
13	ライスチェッカー	2400	475	1100	1	(株)AIHO									100W				脚+100mm(一部+200mm) ライススタッカー対応
14	炊飯釜	700	341	235	50	(株)AIHO													
15	移動台	1200	750	650	2	(株)マルゼン													
16	欠番																		
17	欠番																		
18	ローラーコンベヤ	3000	575	850	1	(株)AIHO													
19	ローラーコンベヤ	1500	575	850	1	(株)AIHO													
20	炊飯釜カート	850	620	1500	4	(株)マルゼン													
21	3槽シンク	2100	900	850	1	(株)マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
22-1	作業台	1500	750	850	1	既存品			40A-1										大鷲センターより移設
22-2	作業台	1500	900	850	1	(株)マルゼン			40A-1										
23	背立3槽シンク	2400	900	850	1	(株)マルゼン	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3										
	【調理準備室】																		
1	衣類殺菌庫	900	600	1700	3	(株)AIHO									580W				
2	シューズ殺菌庫	900	600	1700	2	(株)AIHO									595W				
	合計											3,090kg		207.8kW	11.494W		464.906KW		

既存品厨房機器一覧表

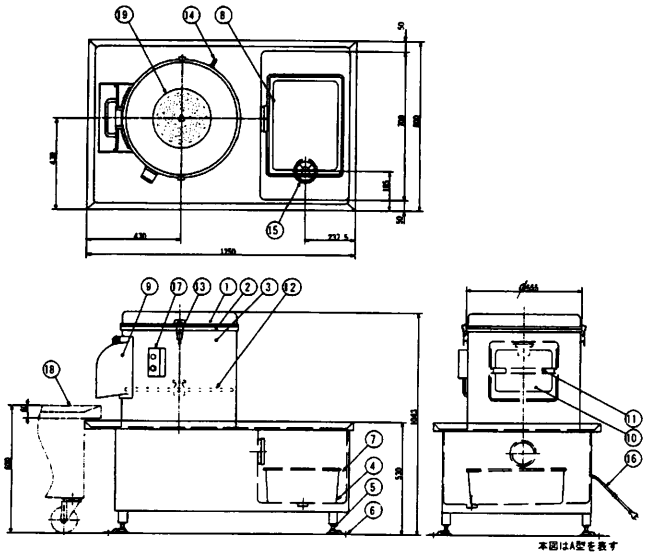
No	品名	寸法			数	メーカー名	給水	給湯	排水	ガス(TG)		電気(50Hz)			フード	備考
										接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		間口	奥行	高サ			○	●	⊕⊖	▲♂♂	kW	⏦⊖⊖	⏦⊖⊖	⏦⊖⊖	⊠	
	【検収室】															
2	移動検収台	1500	750	850	3	既存品										大賀センターより移設
4	移動台	1500	750	800	3	既存品										大賀センターより移設
5	片袖運搬車	900	600	800	4	既存品										大賀センターより移設
6	1槽シンク	1500	900	800	1	既存品	20A-1 直継ぎ	20A-1 直継ぎ	40A-1							大賀センターより移設
10	器具消毒保管機	1930	950	1860	1	既存品								9.2kW		白根センターより移設
11	3槽シンク	2400	900	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3							大賀センターより移設
12	器具消毒保管庫	1930	950	1860	1	既存品								9.2kW		白根センターより移設
	【野菜下処理室】															
2	冷凍庫	1800	800	1890	1	既存品								0.873KW		白根センターより移設
3	庫内ラック	1220	610	1590	2	既存品										大賀センターより移設
9-1	包丁・まな板殺菌庫	850	500	1460	1	既存品						580W				大賀センターより移設
11	器具消毒保管機	2330	950	1900	1	既存品								10.4kW		大賀センターより移設
	【食品庫】															
1	庫内ラック	1220	610	1590	2	既存品										大賀センターより移設
2	庫内ラック	1220	610	1590	1	既存品										大賀センターより移設
3	冷蔵庫	1200	800	1890	1	既存品			40A-1			314W				白根センターより移設
	【機具洗浄室】															
10	器具消毒保管機	2840	950	1900	1	既存品								12.4kW		大賀センターより移設
	【魚肉下処理室・仕分室】															
3	庫内ラック	1520	610	1590	4	既存品										大賀センターより移設
7	2槽シンク	1800	750	800	1	既存品	20A-2 直継ぎ	20A-2 直継ぎ	40A-2							大賀センターより移設
8	作業台	1500	750	700	1	既存品			40A-1							大賀センターより移設
15	器具消毒保管機	1370	550	1900	1	既存品								6.75kw		大賀センターより移設
17	3槽シンク	2100	900	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3							大賀センターより移設
	【調理室・特別調理コーナー】															
5	サイノ目切り機	380	480	820	1	既存品	15A-1							0.75kw		大賀センターより移設
11	配缶台	1500	750	600	3	既存品										大賀センターより移設
	【和え物室】															
5	冷凍庫	1800	800	1890	1	既存品								0.783W		白根センターより移設
6	3槽シンク	2400	750	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3 直継ぎ	40A-3							大賀センターより移設
	【揚物・焼物・蒸物調理室】															
7	移動式パンラック	1500	750	1800	1	既存品										大賀センターより移設
8	3槽シンク	2400	900	800	1	既存品	20A-3 直継ぎ	20A-3	40A-3							大賀センターより移設
9	器具消毒保管機	1870	950	1900	1	既存品								13.5kw		大賀センターより移設
	【洗浄室・コンテナプール・ごみ庫】															
16	食缶消毒保管庫	3240	950	1900	1	既存品								24.0kw		大賀センターより移設
25	食缶消毒保管庫	3740	950	1900	1	既存品								27.0kw		大賀センターより移設
	【納米庫・炊飯室】															
22-1	作業台	1500	750	850	1	既存品			40A-1							大賀センターより移設

別途厨房機器一覧表

No	品名	寸法			数	メーカー名	給水	給湯	排水	ガス(TG)		電気(50Hz)			フード	備考
										接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		間口	奥行	高サ							kW					
	【検収室】															
1	デジタル台秤	751	350	720	2	㈱AIHO						2W				
3	検食用冷凍庫	900	800	1950	1	日本調理機㈱			40A-1			471W				
	【野菜下処理室】															
9-2	包丁・まな板殺菌庫	850	610	1360	1	㈱AIHO						595W				
	【魚肉下処理室・仕分室】															
1	冷蔵庫	1790	800	1950	1	日本調理機㈱			40A-1			483W				
9	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	2	日本調理機㈱			40A-1			522W				
10	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950	1	日本調理機㈱			40A-1					0.675kW		
13	高速度ミキサー	456	950	1090	2	㈱AIHO	15A-1		床			400W				
18	電動缶切機	230	325	358	2	㈱マルゼン						10w				
	【調理室・特別調理コーナー】															
7	プレート殺菌庫	850	610	1360	2	㈱AIHO						595W				
19	包丁・まな板殺菌庫	850	610	1360	1	㈱AIHO						595W				
21	高速度ミキサー	456	950	1090	1	㈱AIHO	15A-1		床			400W				
	【和え物室】															
2	冷蔵庫	1790	800	1950	1	日本調理機㈱			40A-1			483W				
	【洗浄室・コンテナプール・ごみ庫】															
27	高圧洗浄機	570	730	750	1	㈱AIHO	15A-1		床					2.2kw		ポンプ圧力：95kgf/cm²
29	エアーガン				1	㈱AIHO						1000w				
	【調理準備室】															
1	衣類殺菌庫	900	600	1700	3	㈱AIHO						580W				
2	シューズ殺菌庫	900	600	1700	2	㈱AIHO						595W				

厨房機器姿図　No.1

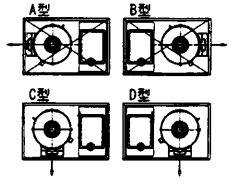
【検収室】 No.7　ドライ対応型球根皮剥機　2台



No	名称	備考
1	蓋	SUS304
2	本体	FC200
3	ドラム	SUS430
4	架台	SUS304、他
5	アジャスター	SUS304
6	耐震金具	SUS304
7	シンク	SUS430
8	ストレーナー	ポリプロピレン
9	取出口	AC7A アルマイト処理
10	ドアー	AC7A アルマイト処理
11	ドアー取手	合成樹脂
12	皮剥ディスク	FC200 カーボランダム様等
13	蓋止め	SPCC クロムめっき
14	給水口	[illegible]
15	排水口	50A
16	キャブタイヤコード	3m差し込みフラグ付(三相4芯)
17	押しボタンスイッチ	
18	運搬車	別途
19	防水蓋	塩化ビニール　他

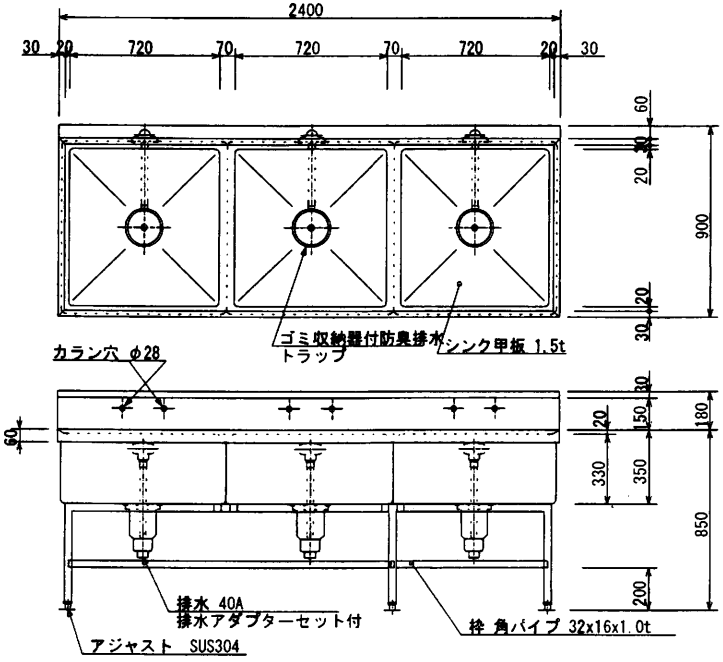
※?15(内径)ホース用はオプションです

型式	P-83D
電動機	三相200V 750W
能力	1回の投入量 25～30kg
ディスク外径	φ500
製品質量	160kg



製品改良の為，許可なく仕様変更することがあります。
※耐震固定金具付

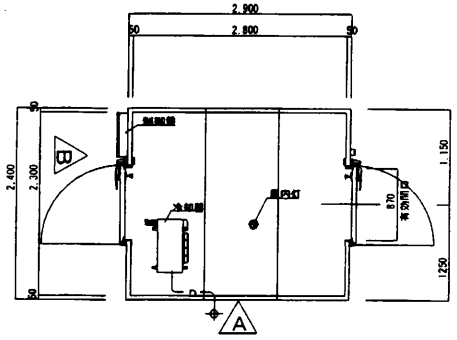
【検収室】 No.13　3槽シンク　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

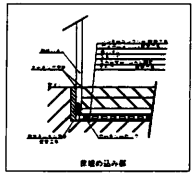
※耐震固定金具付

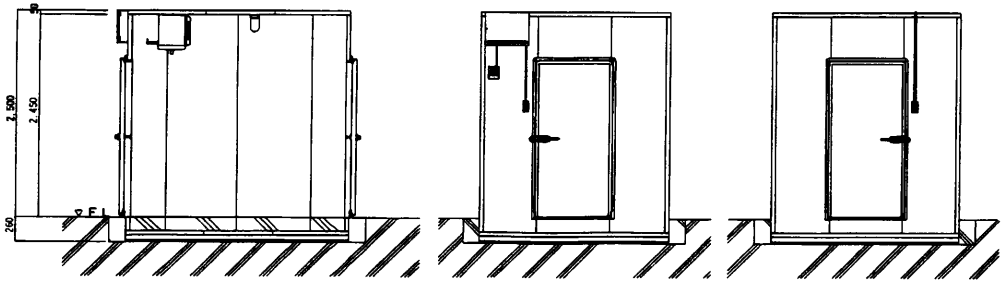
【野菜下処理室】 No.1　プレハブ冷蔵庫　1台



プレハブ仕様書

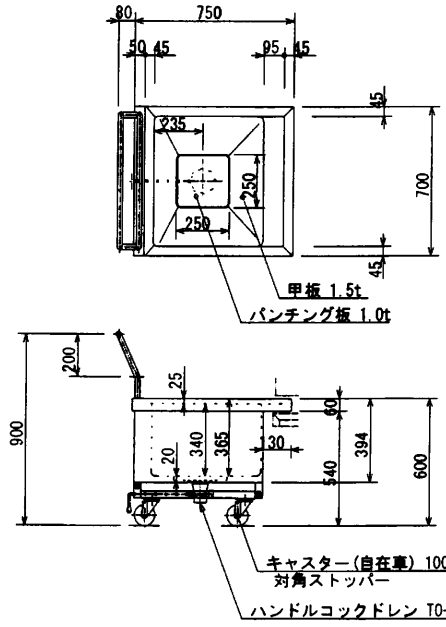
			冷蔵用
寸法	PH		2620
	外寸(内寸)	間口	2400 (2300)
		奥行	2900 (2800)
		高さ	2500 (2450)
パネル			LE型 パネル厚さ＝50mm CH=2450mm
組み立て方式			現場にてクーテスタリュク締金
主要材料			表面材 外 0.4t 鋼板アイボリー 内 0.4t 鋼板(ﾎﾜｲﾄ)
			断熱材 硬質ポリウレタンファーム (法入発泡)
			枠材 硬質塩化ビニール型材
			ツール材 シリコンシーラー
主構成			床材 その他
			庫1(冷蔵庫(スリ) 折入りD棚板 (600幅2000)左右置き 3段
			庫内灯 白熱灯 40W 1φ100V
			温度計 リード長さ1.5m





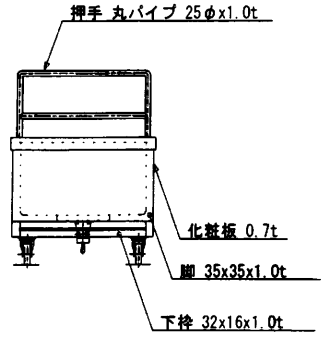
A側断面図　B側立面図　C側立面図

【野菜下処理室】 No.4　片袖運搬車　2台



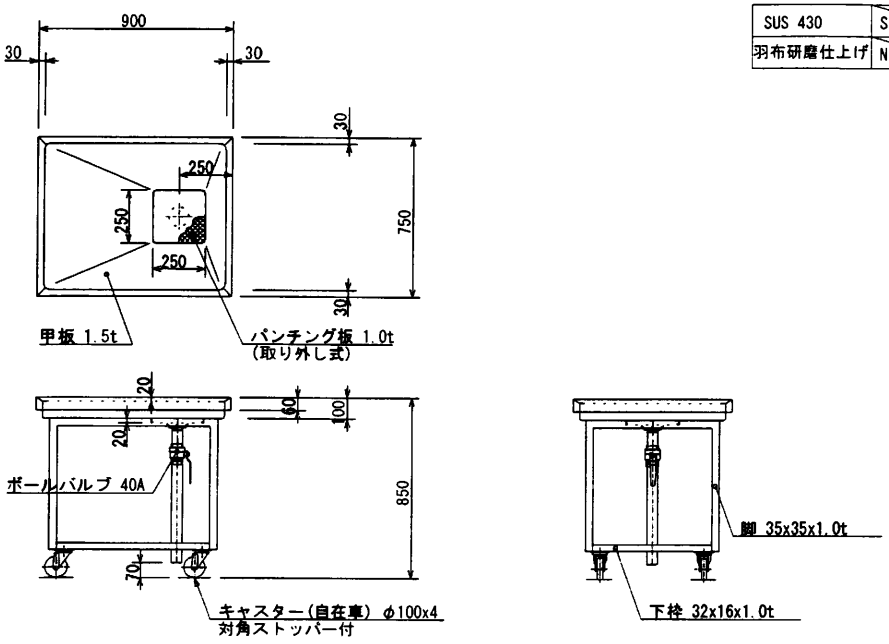
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

使用プラスケット
プラスケット　#500　574×386×281



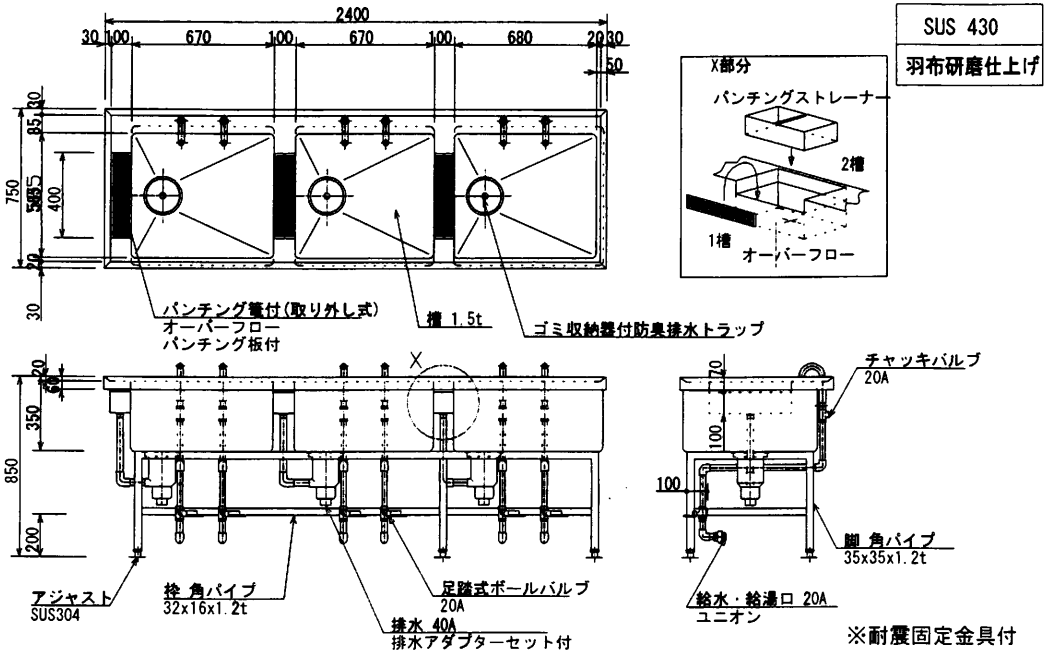
【野菜下処理室】 No.5　移動台　4台

SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ



【野菜下処理室】 No.6　下処理用シンク　4台

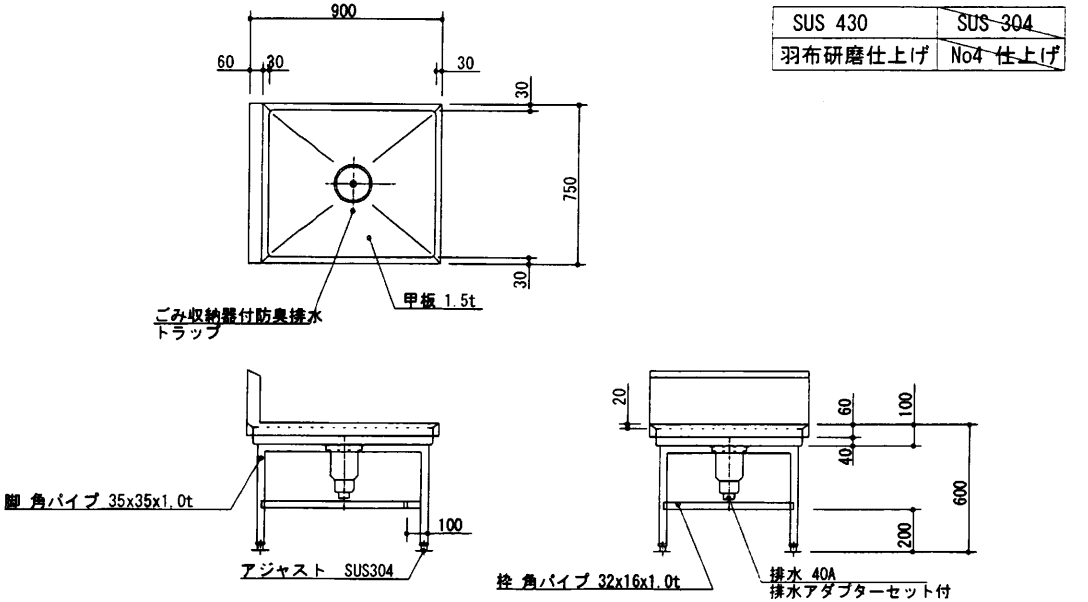
SUS 430
羽布研磨仕上げ



※耐震固定金具付

【野菜下処理室】 No.7　作業台　4台

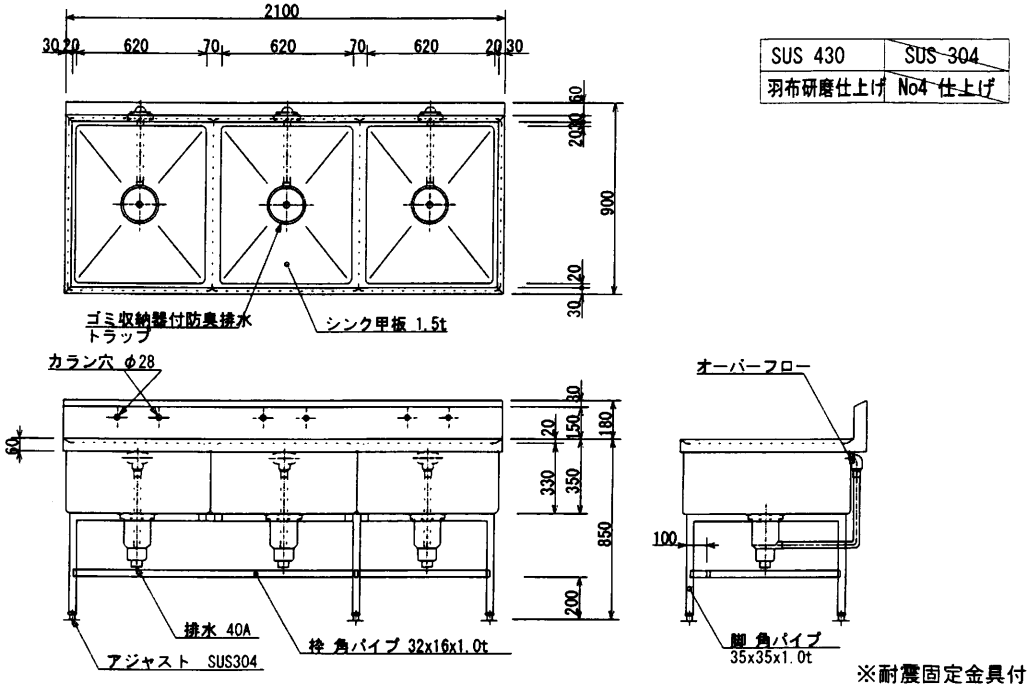
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ



※耐震固定金具付

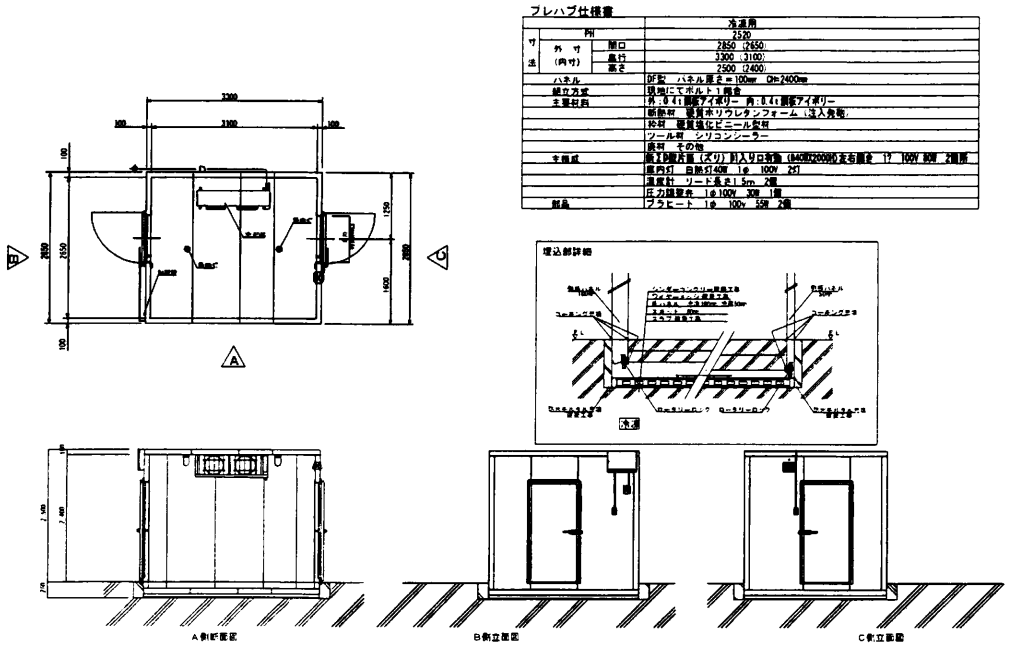
【機具洗浄室】 No.9　3槽シンク　1台

SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

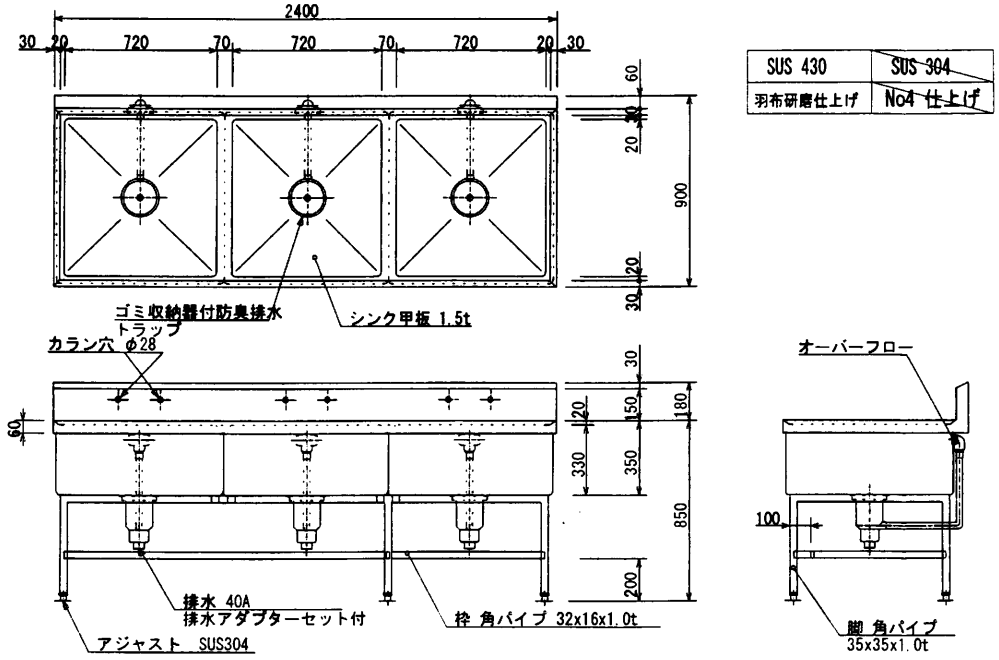


※耐震固定金具付

【魚肉下処理室・仕分室】No.2　プレハブ冷凍庫　1台

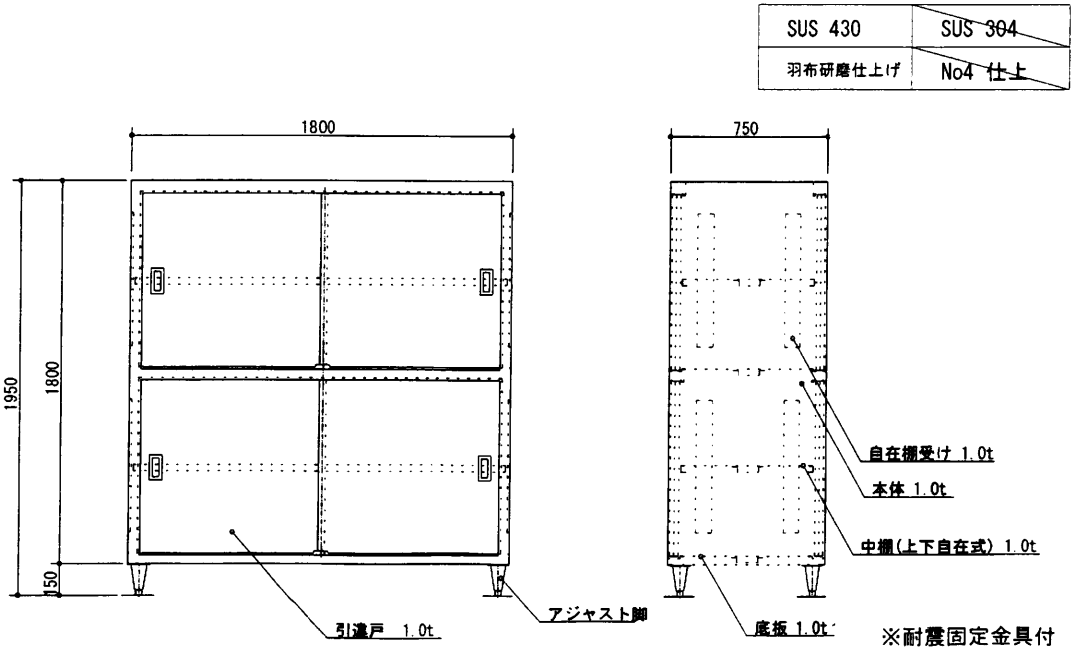


【魚肉下処理室・仕分室】No.5　3槽シンク　1台



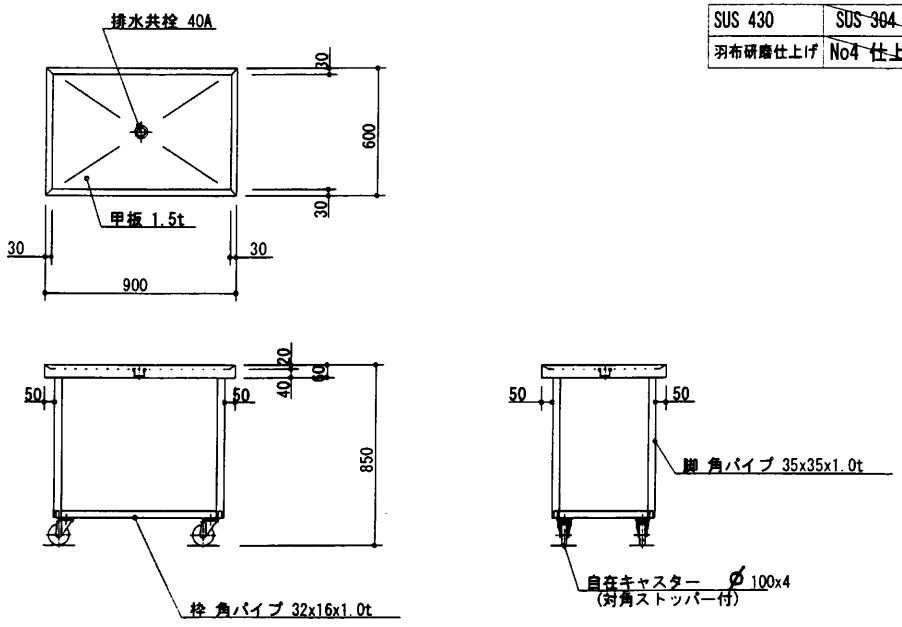
※耐震固定金具付

【魚肉下処理室・仕分室】No.14　パススルー戸棚　1台



※耐震固定金具付

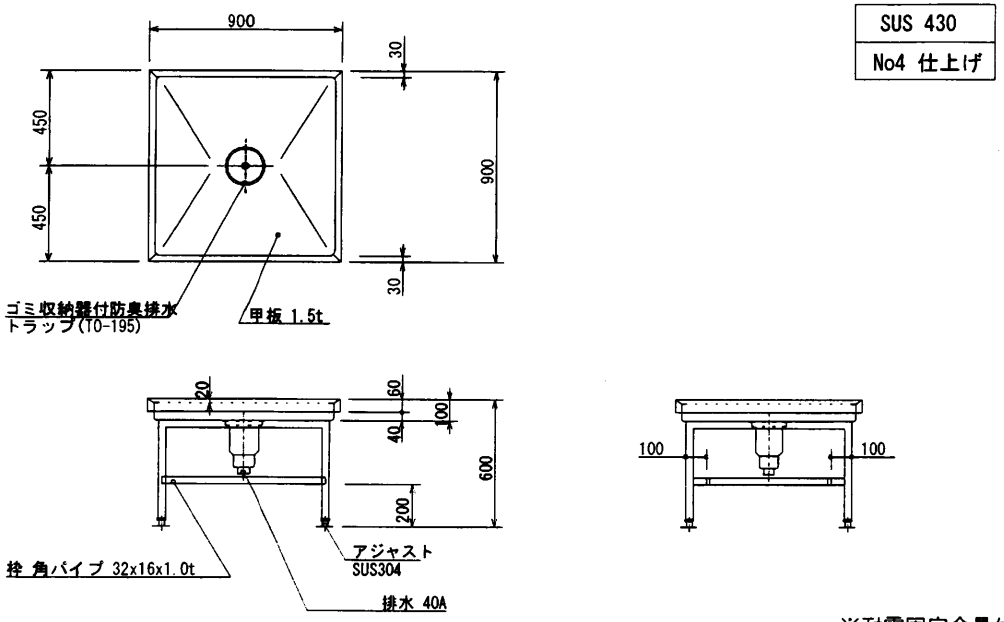
【魚肉下処理室・仕分室】No.19　移動台　2 台



厨房機器姿図　No.4

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.1　カウンター　2台

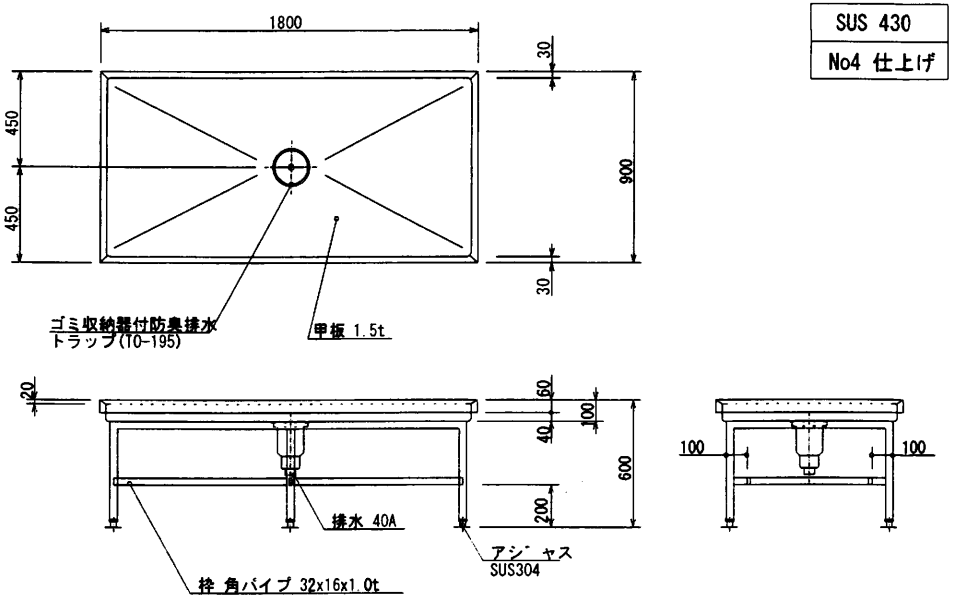
SUS 430
No4 仕上げ



※耐震固定金具付

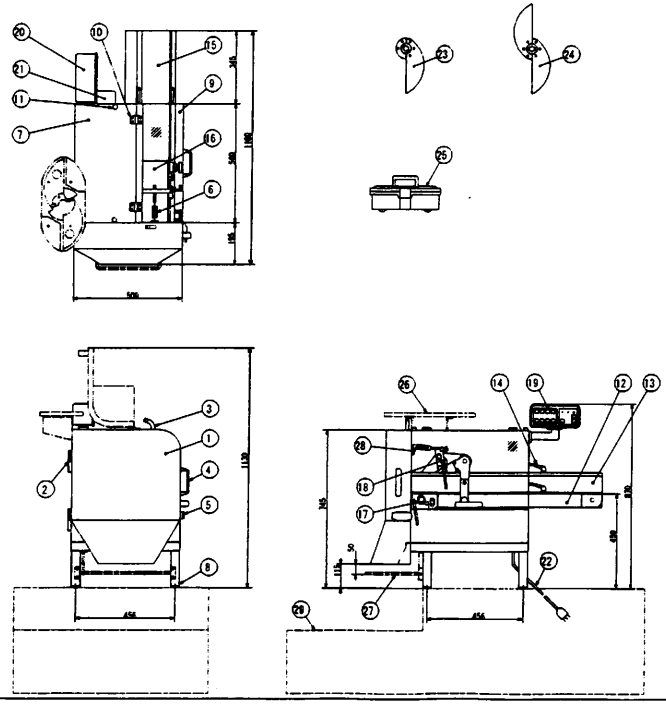
【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.2　カウンター　1台

SUS 430
No4 仕上げ



※耐震固定金具付

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.3　フードスライサー　2台



No	名称	数	備考
1	カッターカバー	1	SUS304
2	カッターカバーヒンジ	2	SUS304
3	ホース取付パイプ	1	SUS304
4	カバーハンドル	2	ナイロン6 他
5	駆動ハンドル	1	SUS304
6	押えスプリング	1	SUS304
7	本体	1	SUS304
8	脚	1	SUS304　ドライ型
9	コンベヤカバー	1	樹脂製　無色透明
10	コンベヤカバーヒンジ	2	SUS304 ナイロン 他
11	コンベヤカバー止め	2	合成ゴム 他
12	コンベヤフレーム	1	SUS304
13	コンベヤガイド板	2	SUS304
14	ガイド板着脱レバー	2	ナイロン6 ZDC SUS303
15	送りコンベヤベルト	1	ウレタン ポリエステル
16	押えコンベヤベルト	1	ウレタン ポリエステル
17	送りベルト着脱レバー	1	SUS303 ナイロン6 他
18	押えベルト着脱レバー	1	SUS304
19	操作パネル	1	ポリエステルフィルム
20	操作ボックス	1	ABS
21	防水カバー	1	ABS
22	キャブタイヤコード	1	3m　差込みプラグ付(三相4芯)
23	一枚刃Assy	1	SUS 他
24	二枚刃Assy	1	SUS 他
25	工具箱	1	付属工具 他
26	刃物台	1	ABS　(別途)
27	タッチセンサーSet	1	SUS304 他　(別途)
28	寄切センサー	1	ABS
29	蓋台	1	(別途)

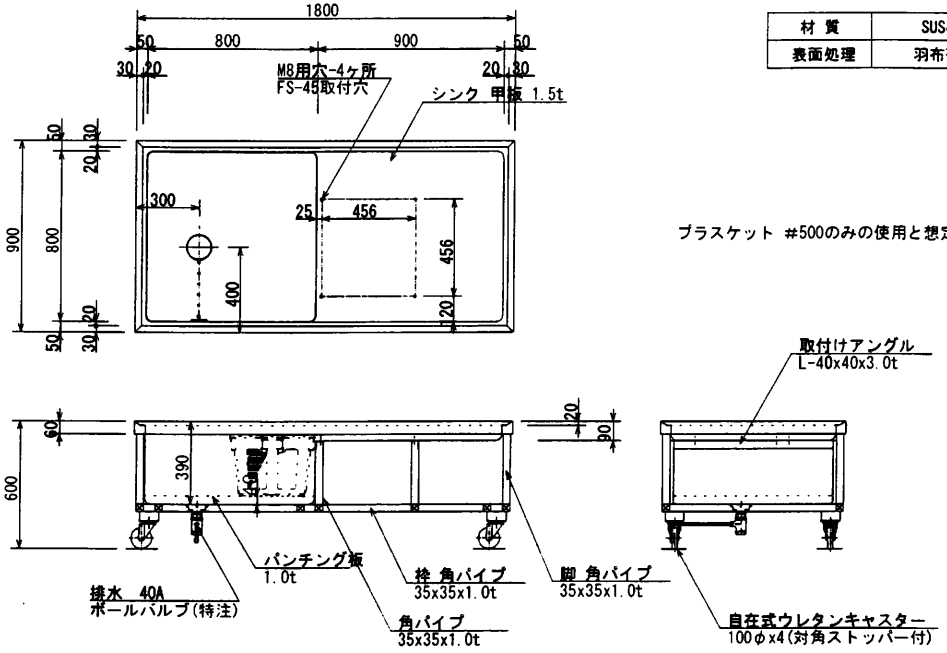
型式	FS-45
電源,電圧	三相200V 50/60Hz(±10%)
電動機	カッター用　3P 750W
	コンベヤ用　3P 200W
切れいろ厚さ	1枚刃 15,40　mm
	2枚刃 1.2,3,5,6,8,10,20 mm
	傾斜プレート 0~16 mm (別途)
切れいろ寸法	130x100 mm (70x幅サン)
本体重量	約135kg

ドライ型 標準付属品付

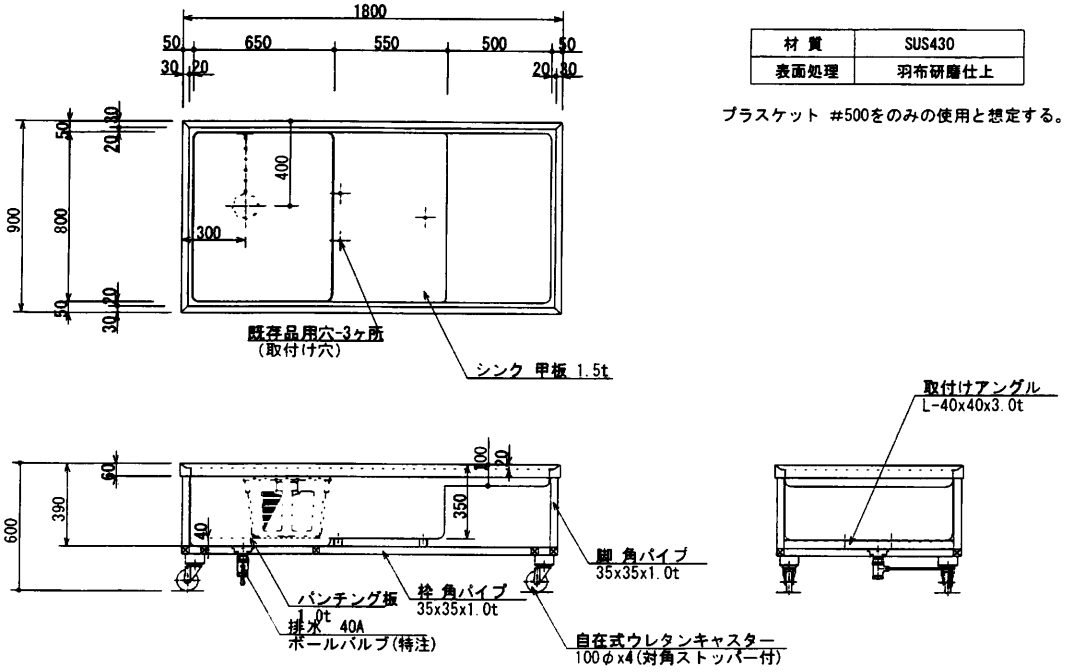
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.4　移動式スライサー置台　2台

材質	SUS430
表面処理	羽布研磨仕上



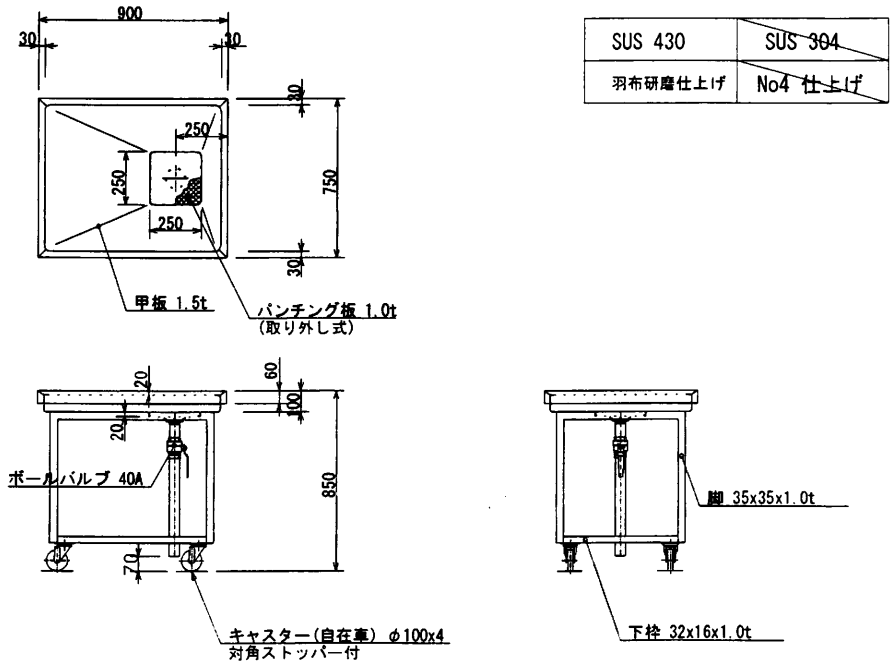
【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.6　移動式サイノ目切り機置台　1台



材 質	SUS430
表面処理	羽布研磨仕上

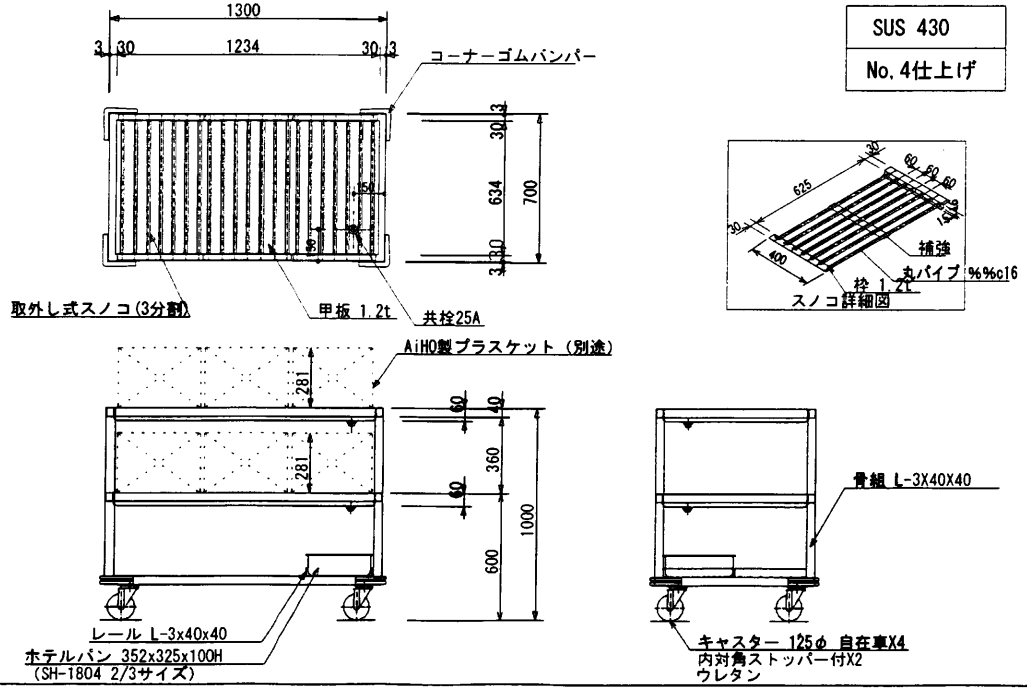
プラスケット #500をのみの使用と想定する。

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.8　移動台　3台



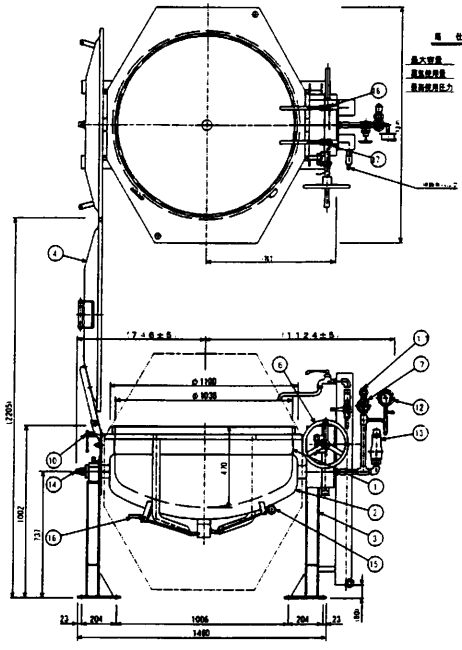
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.9　２段式食材運搬車　4台



SUS 430
No.4仕上げ

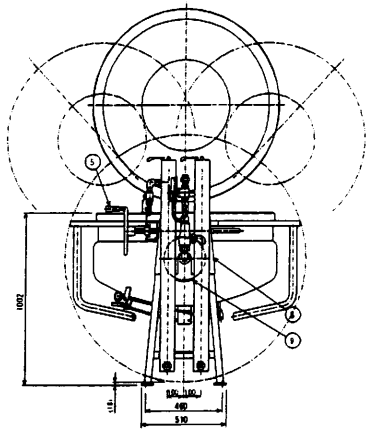
【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.10　ライスボイラー　8台



最大容量	320L
最高使用圧	70kg/cm²
最低使用圧力	0.25MPa

NO	品名	質	NO	品名	質
1	釜本体	SUS304, t8	10	蓋締し用ロックネジ	SUS430
2	ジャケット	SUS304, t4, t3	11	給気接続口	20A
3	脚台	SS, [76x40x16	12	圧力計	
		SUS, t12 (ベース脚)	13	安全弁	FC
4	蓋	A1	14	排気接続口	20A
5	把手	樹脂	15	ドレンバルブ	15A
6	ハンドル	FC	16	Fローコック	
7	給気バルブ		17	給水	20A
8	ギヤカバー	SUS480, t1.0	18	給湯	20A
9	ウォームホイル	FC			

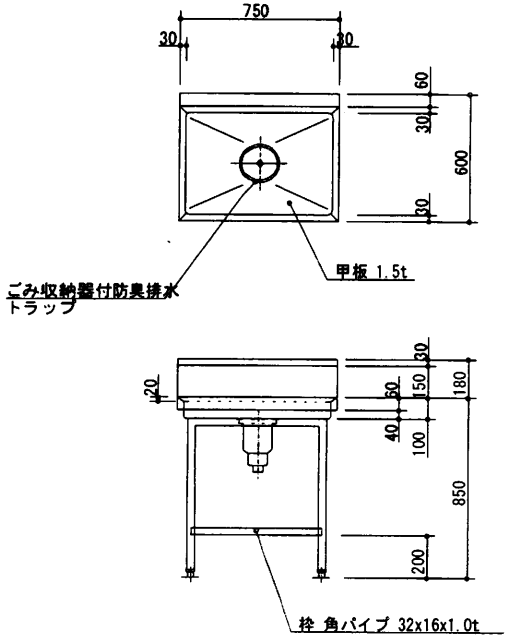
注) 釜1台ごと、排気接続口以降にスチームトラップ、逆止弁の順に設備工事にて配管して下さい



＊寸法及び仕様は製品向上の為予告なく変更する場合がありますので、ご了承下さい

※耐震固定金具付

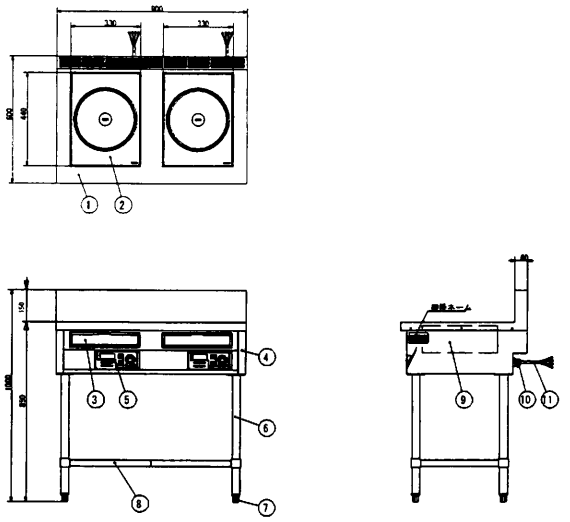
【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.13　作業台　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

※耐震固定金具付

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.15　電磁調理器　1台



No	名称	数	備考
1	天板	1	SUS304
2	トッププレート	2	結晶化ガラス
3	グリスフィルター	2	SUS430（取外し式）
4	本体	1	SUS430
5	操作パネル	2	
6	脚台	1	SUS430
7	アジャスト	4	SUS304
8	平棚	2	SUS430（取外し式）
9	加熱ユニット	2	5kW
10	コードロック	2	
11	電源コード	2	2m(先端3.5-4丸端子付)

電源仕様

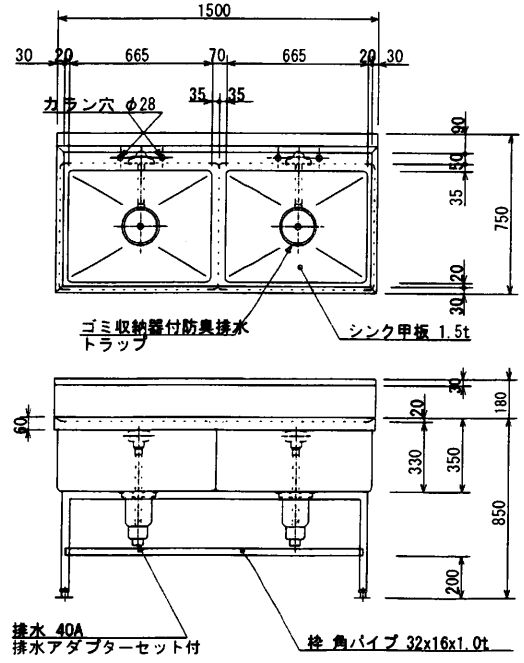
相数	3相
定格電圧	AC200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	5kW(1口当たり)

・5kW×2連
・スタンド

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

※耐震固定金具付

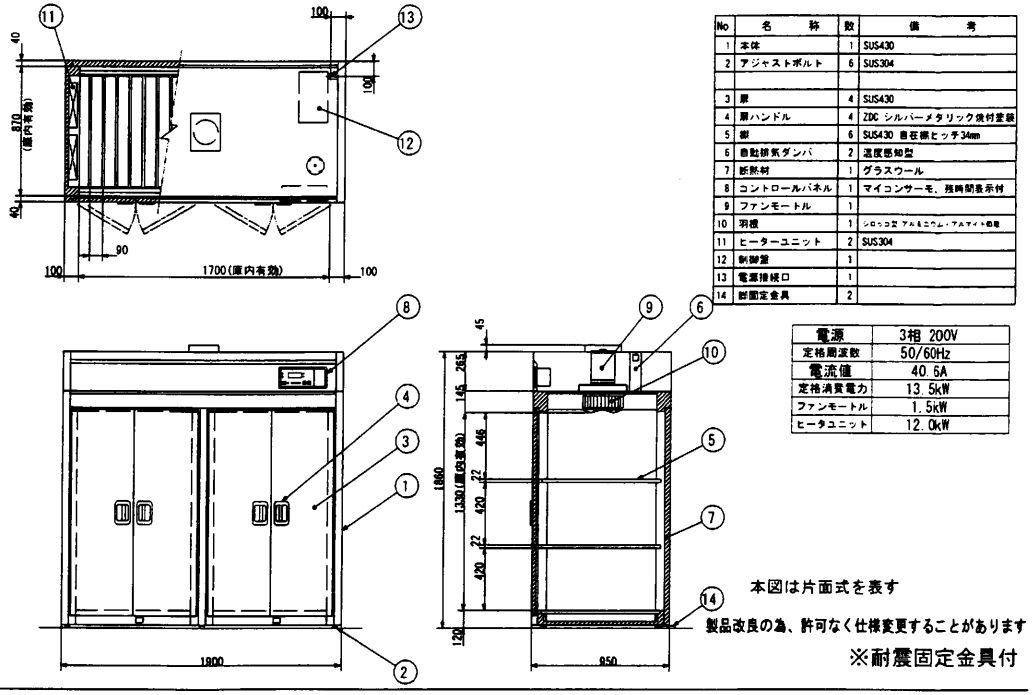
【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.18　2槽シンク　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

※耐震固定金具付

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.20　器具消毒保管機　1台



No	名称	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャストボルト	6	SUS304
3	扉	4	SUS430
4	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	6	SUS430 目荒棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	2	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモートル	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒーターユニット	2	SUS304
12	制御箱	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	3相 200V
定格周波数	50/60Hz
電流値	40.6A
定格消費電力	13.5kW
ファンモートル	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW

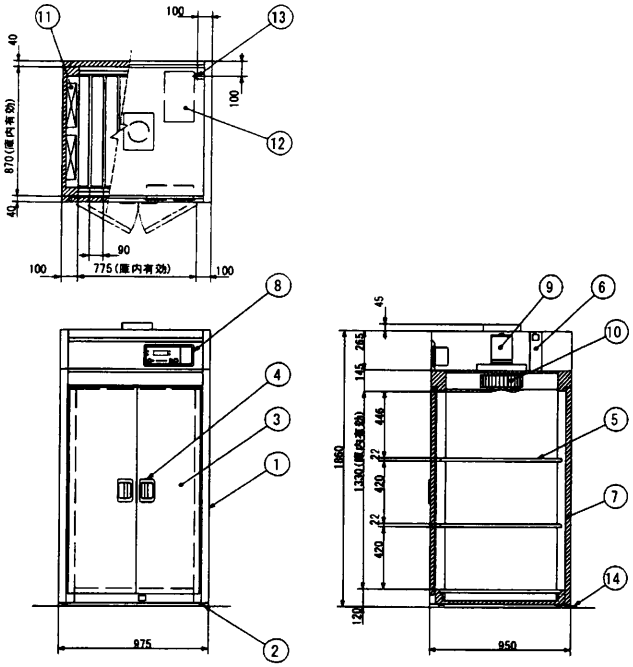
本図は片面式を表す

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

※耐震固定金具付

厨房機器姿図　No.7

【調理室・特別調理ｺｰﾅｰ】No.22　器具消毒保管機　1台



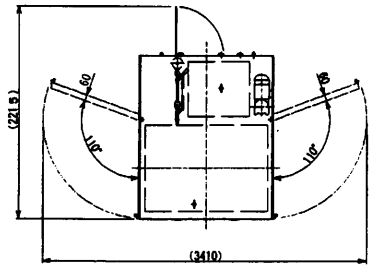
No	名称	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャストボルト	4	SUS304
3	扉	2	SUS430
4	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	3	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	1	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモートル	1	
10	羽根	1	ジロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒーターユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	棚固定金具	2	

電源	3相 200V
定格周波数	50/60Hz
電流値	20.5A
定格消費電力	6.75kW
ファンモートル	0.75kW
ヒータユニット	6.0kW

本図は片面式を表す

※耐震固定金具付

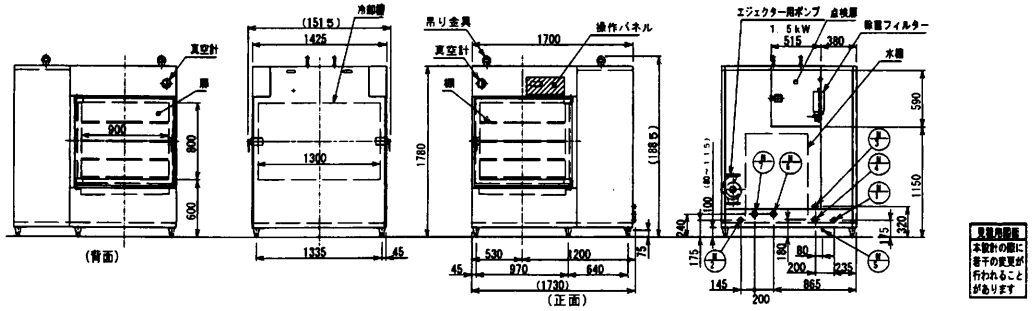
【和え物室】　No.1　真空冷却機　1台



番号	ノズル名称	口径・取り合い
N-1	給水口(水槽)	20A・内ネジ
N-2	給水口(蒸気)	20A・内ネジ
N-3	蒸気入口	25A・内ネジ
N-4	排水・オーバー口	40A・内ネジ
N-5	ドレン排水口	15A・内ネジ
N-6	予備	40A・内ネジ
N-7	予備	40A・内ネジ

仕様

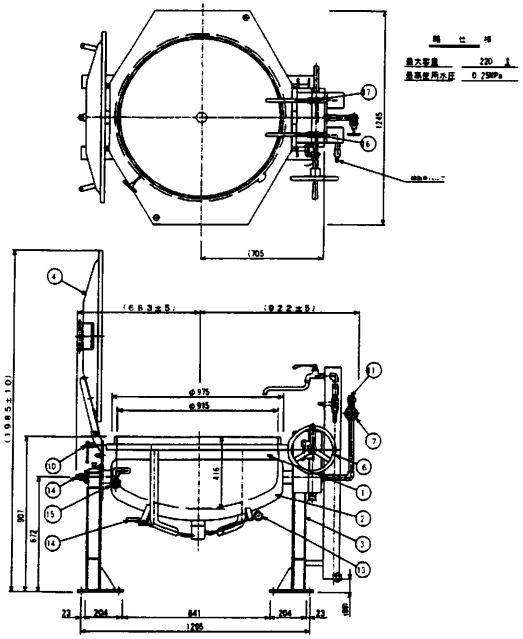
処理量	100kg／バッチ（米飯の場合）
冷却能力	70 kgの湯　90℃ ⟶ 15℃ 冷却時間 15分
	70 kgの湯　90℃ ⟶ 10℃ 冷却時間 20分
水槽満水容量	約230ℓ
所要水量	約85ℓ/min　(90 ⟶ 15℃：約1190ℓ／バッチ)
	(90 ⟶ 10℃：約1615ℓ／バッチ)
材質	SUS304：冷却槽本体胴、蓋、水槽、ベース、エジェクター
	SS：冷却槽本体補強、扉補強、配管フランジ
付属品	棚板（4枚 棚板間隔可変式 抗菌ステンレス使用）
総消費電力	約1．6kW
総使容量	約2.7/2.6KVA　<50/60Hz>

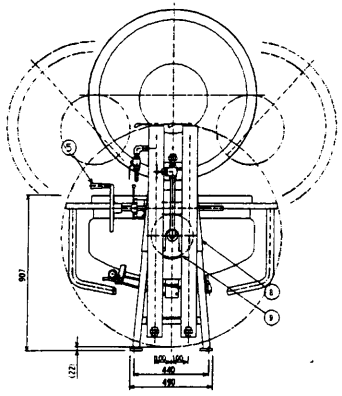


見積用図面
本設計の際に若干の変更が行われることがあります

※耐震固定金具付

【和え物室】　No.3　和え物用回転釜　2台



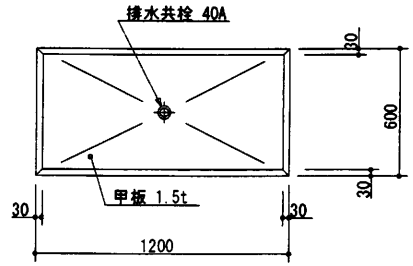


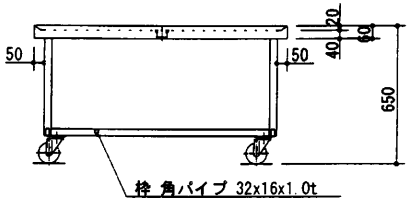
No	品名	材質	No	品名	材質
1	釜本体	SUS304 t5	10	提供し用ﾊﾝﾄﾞﾙ	SUS430
2	ジャケット	SUS304 t4 t3	11	給水接続口	20A
3	架台	SS [75×40×t5 SUS t12 (ベース部)	12	排水接続口	20A
			13	ドレンバルブ	15A
4	蓋	A t	14	ドローコック	
5	把手	樹脂	15	空気抜きバルブ	20A
6	ハンドル	FC	16	給水	20A
7	給水バルブ		17	給湯	20A
8	ギヤカバー	SUS430 t1.0			
9	ウォームホイル	FC			

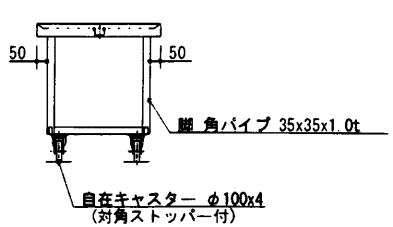
※耐震固定金具付

【和え物室】　No.4　移動台　2台

SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ



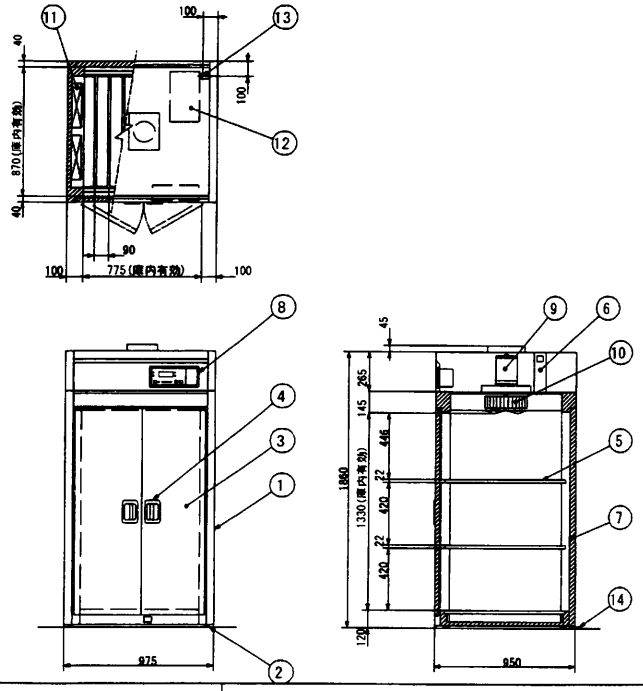




＊寸法及び仕様は製品向上の為予告なく変更する場合がありますので、ご了承下さい

厨房機器姿図　No.8

【和え物室】 No.7　器具消毒保管機　1台



No	名称	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャストボルト	4	SUS304
3	扉	2	SUS430
4	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	3	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	1	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、殺菌時間表示付
9	ファンモートル	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒーターユニット	2	SUS304
12	制御箱	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

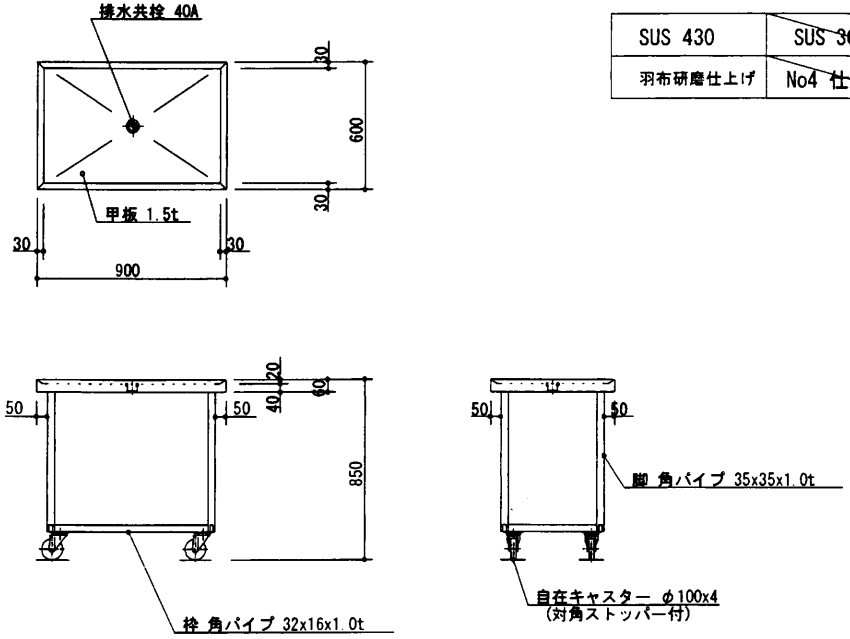
電源	3相 200V
定格周波数	50/60Hz
電流値	20.5A
定格消費電力	6.75kW
ファンモートル	0.75kW
ヒータユニット	6.0kW

本図は片面式を表す

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

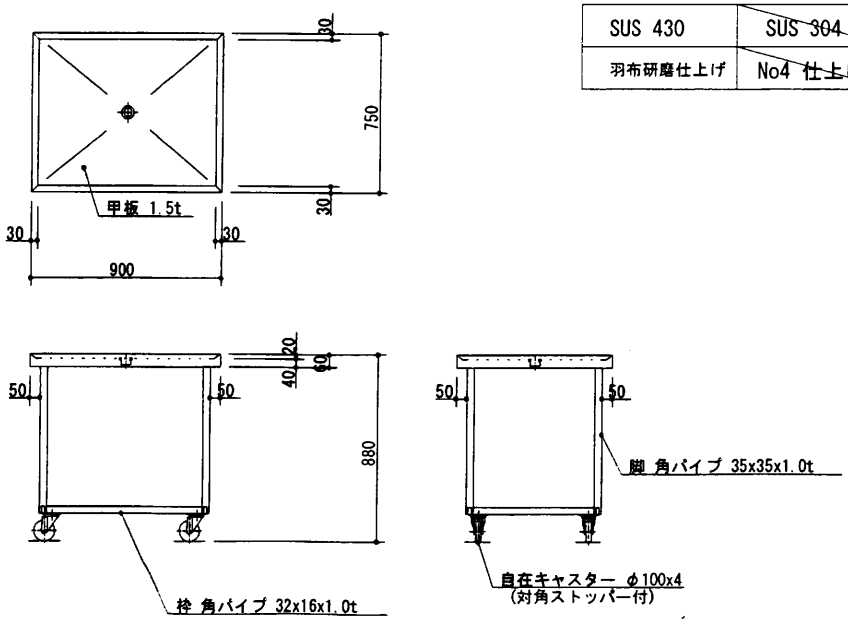
※耐震固定金具付

【揚物・焼物・蒸物調理室】 No.1　移動台　1台



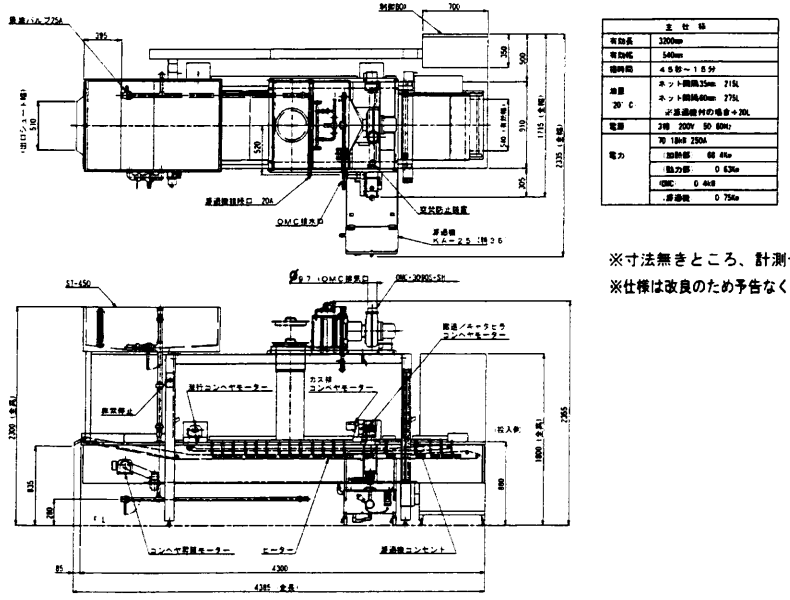
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

【揚物・焼物・蒸物調理室】 No.2　移動台　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

【揚物・焼物・蒸物調理室】 No.3　電気式連続フライヤー　1台



主仕様	
有効長	3200mm
有効幅	540mm
揚時間	4.5分～18.5分
油量 20℃	ネット間隔35mm 71L ネット間隔60mm 77L ※基礎材の体積を含む
電源	3相 200V 50/60Hz
電力	70.1kW 230A 加熱部 60.4kw 攪拌部 0.63kw OMC 0.4kW …排油槽 0.75kw

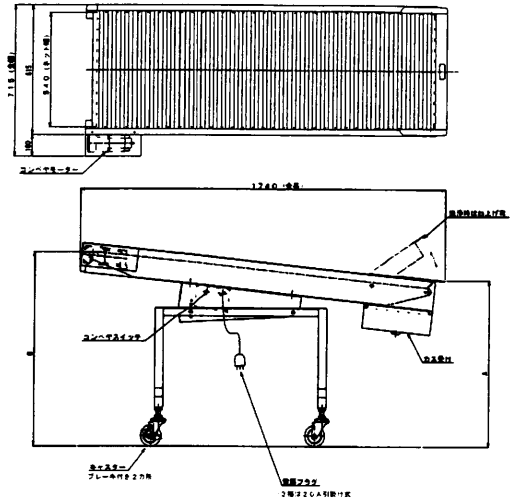
※寸法無きところ、計測せぬこと。

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

※耐震固定金具付

厨房機器姿図　No.9

【揚物・焼物・蒸物調理室】 NO.4　油切りコンベアー　1台



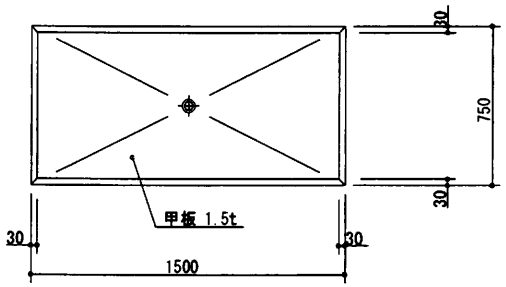
OT-17D

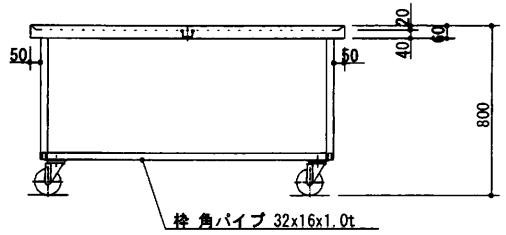
主仕様	
ネット幅	540mm
搬送スピード	50Hz-2.1m/min
	60Hz-2.5m/min
電源電力	3相　200V．25W
	単相　100V．25W

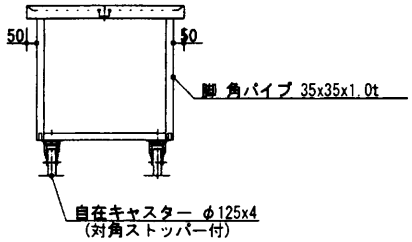
	6°傾斜時		水平時	
	A	B	A	B
DBC.DSKC型	820	955	825	780

※コンベヤ角度はレイアウトに合せ変更可能
（ボルト固定）

【揚物・焼物・蒸物調理室】 NO.5　受　台　1台

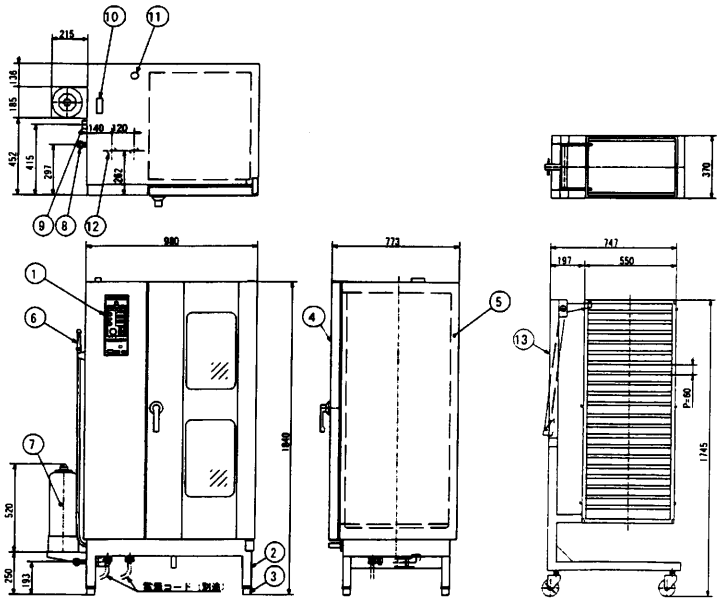






SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

【揚物・焼物・蒸物調理室】 NO.6　コンビオーブン　3台



No	名　称	数	備　考
1	操作パネル	1	
2	架台	1	SUS304
3	アジャストレッグ	4	SUS304
4	ドアー	1	SUS430他
5	化粧板	1	SUS430
6	洗浄シャワー	1	
7	軟水器	1	PF-08S
8	給水接続口	1	15A
9	排水口	1	32A
10	排気口	1	
11	安全弁	1	SUS304
12	電源接続口	2	
13	ラックカート	1	SUS304 分離式

仕　様

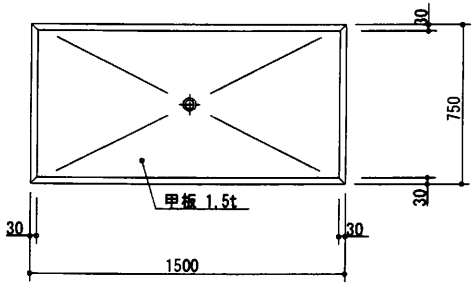
ドアー構造	二重ガラス式
安全装置	過昇防止装置
標準附属品	耐熱手袋 洗剤スプレー

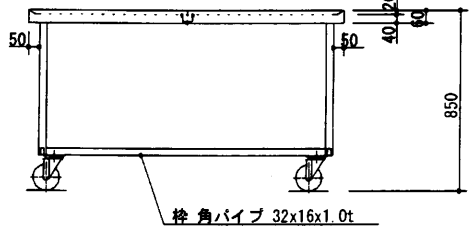
電源	3相 200V　75A(最大)×2
消費電力	20.8kW(最大)×2
棚段数	20段

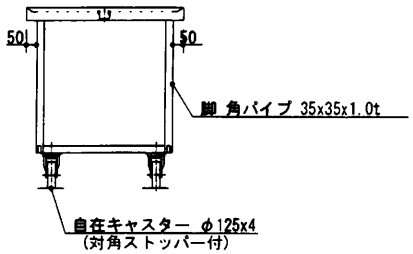
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.1　移動台　2台

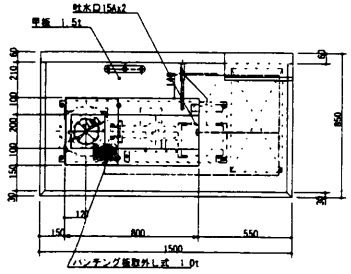






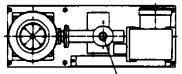
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

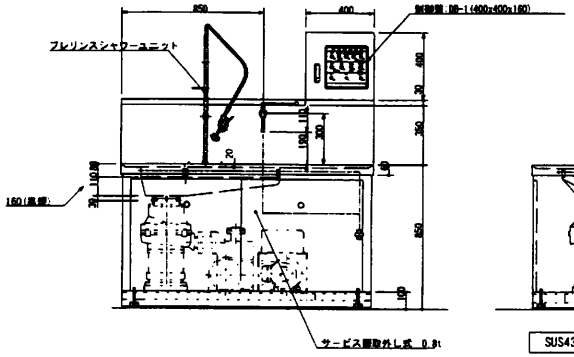
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.2　粉砕流し台　1台

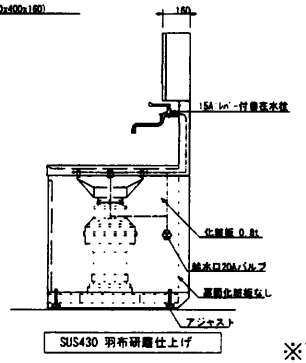


形式	DP-22
粉砕機	2.2KW. 4極
ポンプ	1.5KW. 4極
	3φ. AC200V 50/60Hz

名称	システム用ポンプ付粉砕機
主 粉砕機	給金. ステンレス
要 ポンプ	FC-20
材 ベース	SUS430
質 ブーリーカバー	SUS430
重量	137Kg

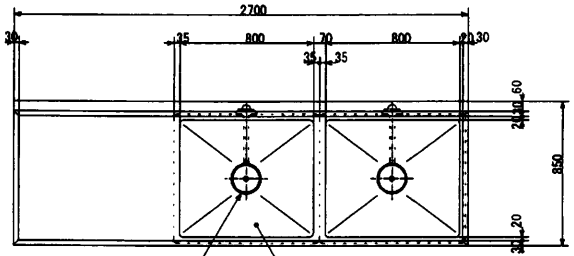




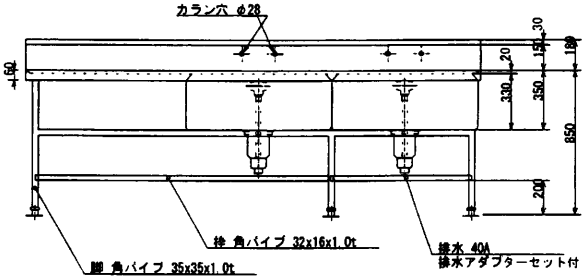


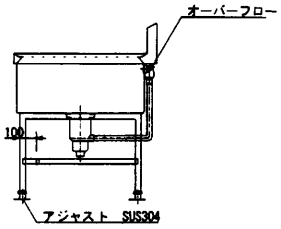
※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.3　水切台付２槽シンク　1台



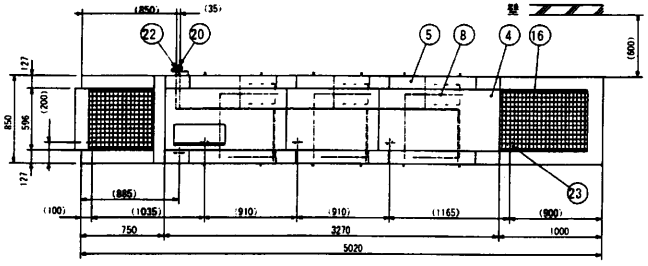
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

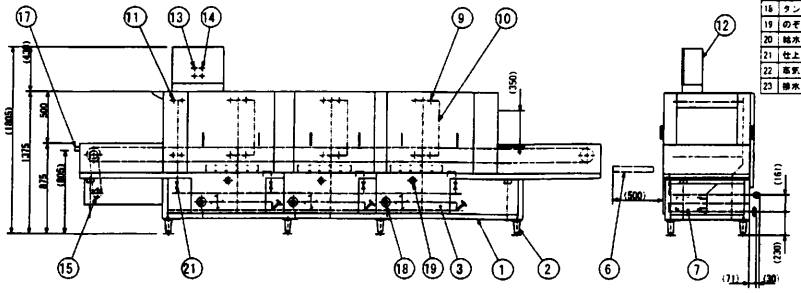




※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.4　自動食缶洗浄機　1台





No	名称	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト	8	SUS304
3	タンク	3	SUS430 (1001)
4	洗浄室	3	SUS430
5	洗浄室扉	6	SUS430
6	タンクストレーナー	3	SUS430 パンチング板
7	ポンプストレーナー	3	SUS430及びSUS304金網
8	主洗浄ポンプ	3	全開外扇型 3相200V 2.2kW
9	主洗浄ノズル	18	SUS304TP
10	サイドノズル	6	SUS304TP
11	仕上洗いノズル	4	SUS304TP
12	制御箱	1	SUS430
13	コンベヤスイッチ	1	押しボタン式
14	ポンプスイッチ	1	押しボタン式
15	コンベヤ駆動装置	1	3相200V 0.2kW インバータ制御
16	コンベヤ	1	SUS430B-Dおよび食成樹脂製
17	出口番	1	SUS430
18	タンク温度計	3	
19	のぞき窓	3	
20	給水補給口	1	32A(給湯式の時給湯補給)
21	仕上給水補給口	1	20A(給湯式の時給湯補給)
22	蒸気補給口	1	32A(給湯式の時なし)
23	排水口	5	50A

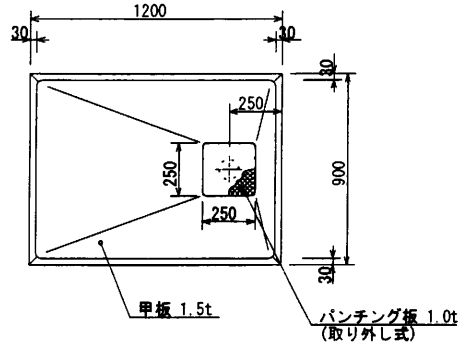
※ボールタップ付
タンク満度検出電磁弁付
コンベヤ速度コントロール付
入口側排水皿ストレーナー付

本図はA型を表す

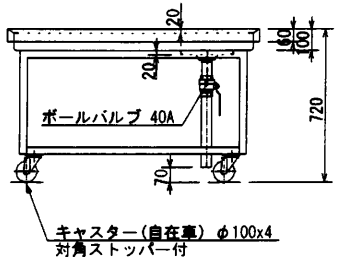
最大処理能力	1100個 時(径し∅325の皿位)
コンベヤ速度	3.0~12.0 m 分
所要水量	6.8 kl
使用水(湯)量	3060l 時
使用蒸気量	360kg/時(蒸気式の時)
重量	850kg

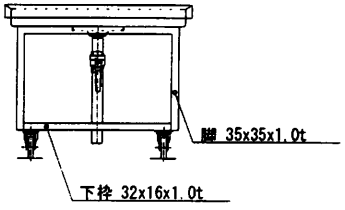
・製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。
・製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。
※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.5　受　台　1台



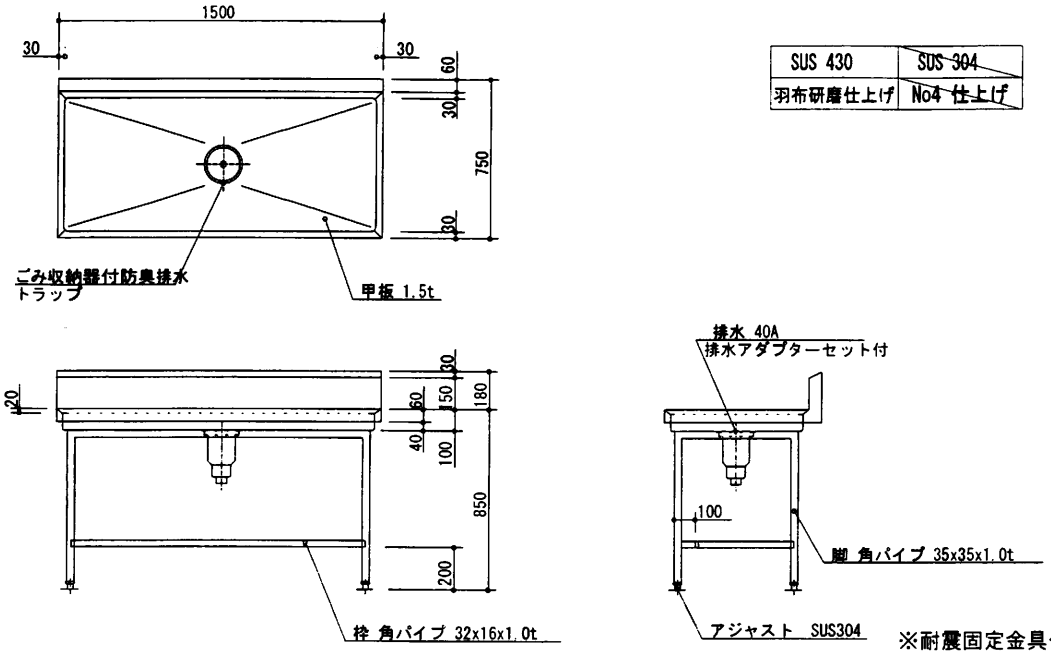
SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ





厨房機器姿図　No.11

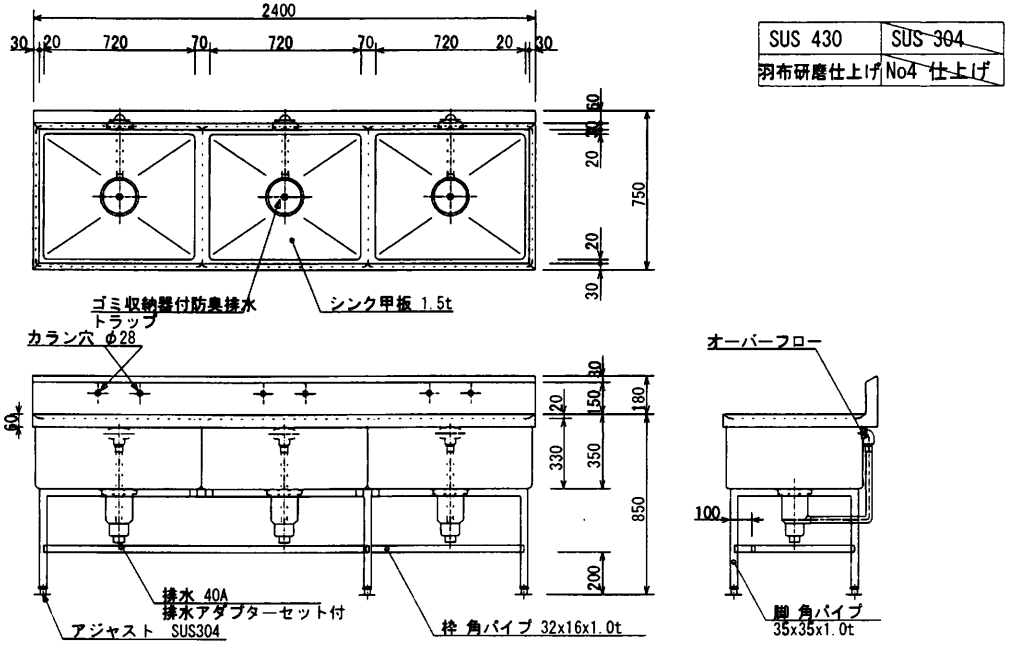
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.6　水切台　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

※耐震固定金具付

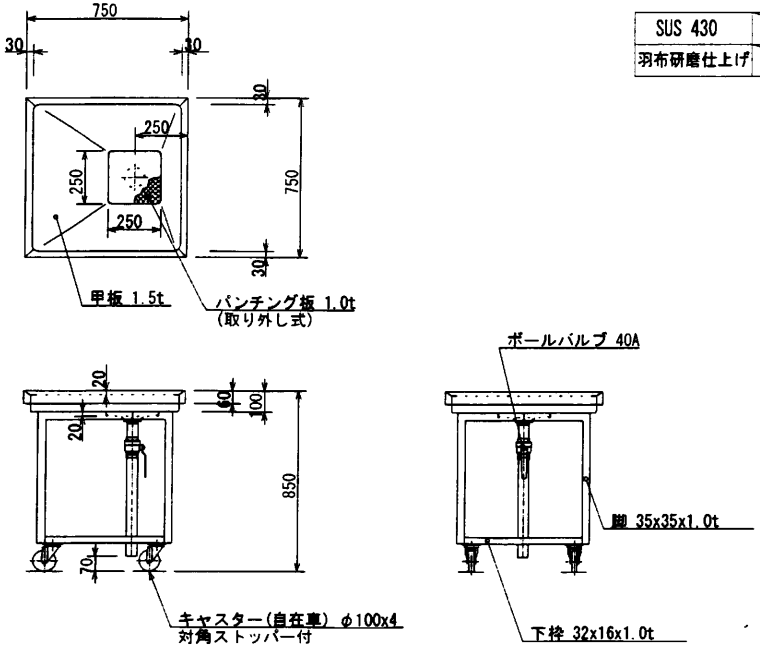
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.7　3槽シンク　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

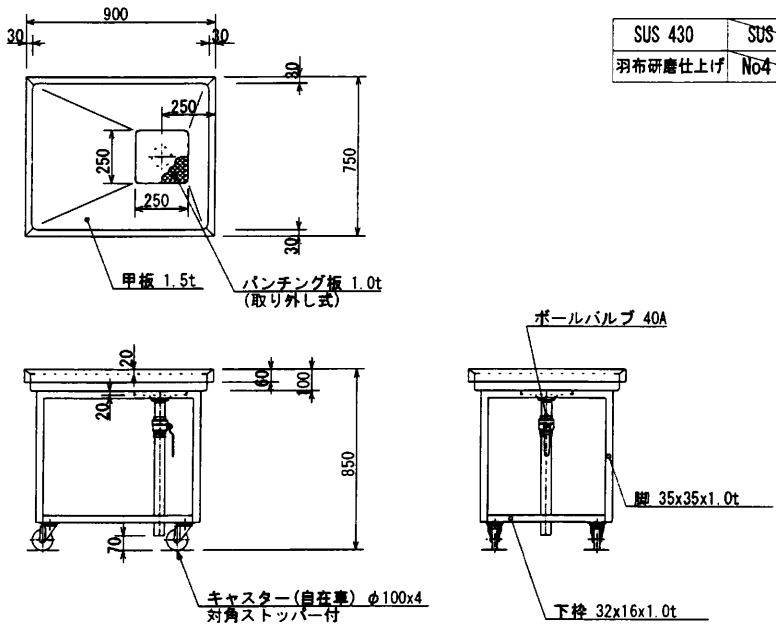
※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.8　移動台　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.9　移動台　1台

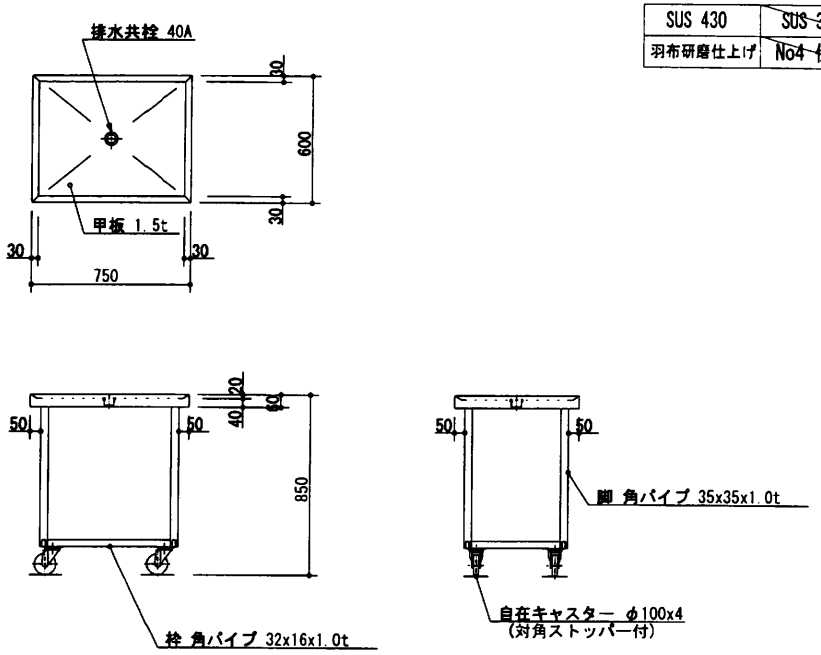


SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

厨房機器姿図　No.12

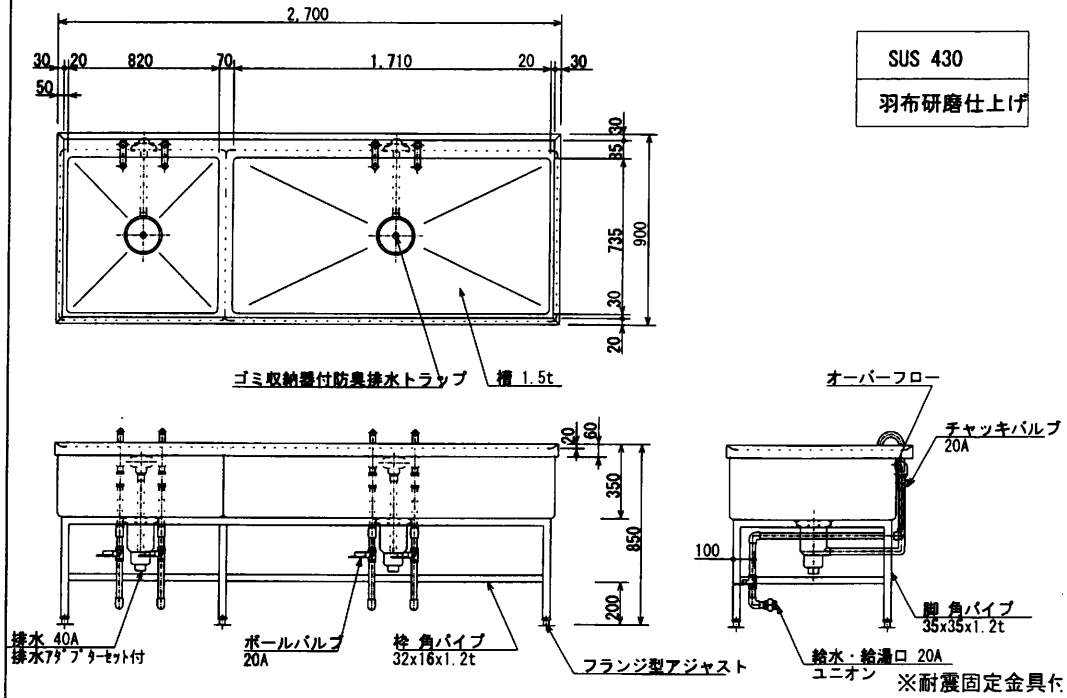
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.10　移動台　2台

SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ



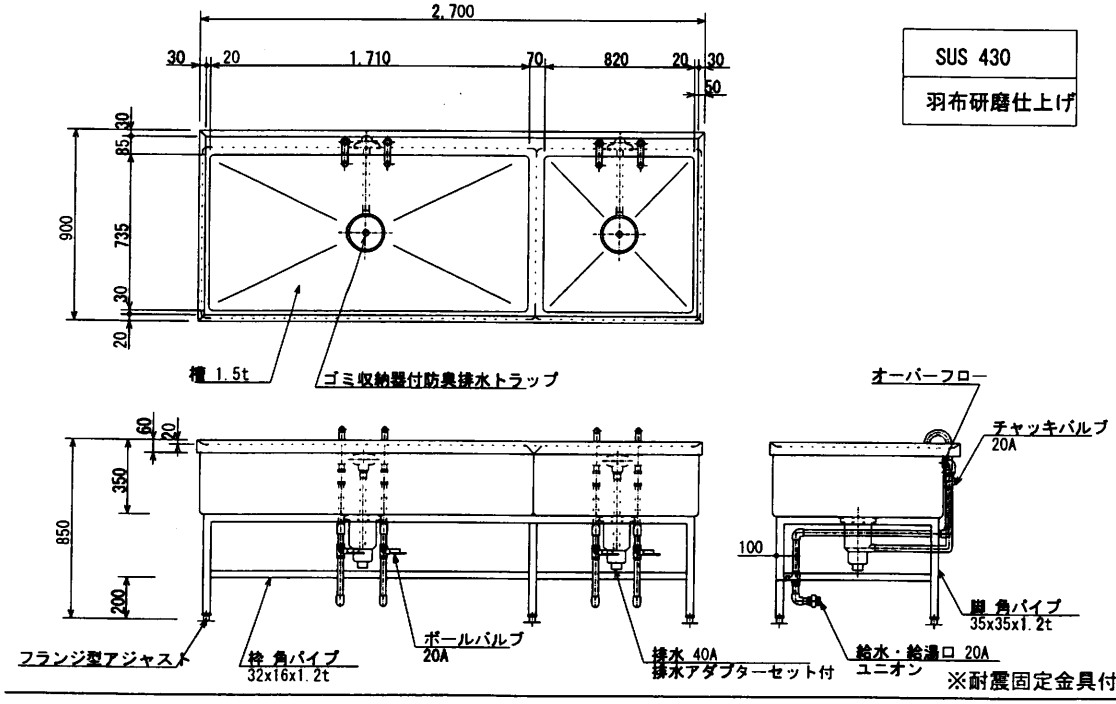
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.12　2槽シンク　1台

SUS 430
羽布研磨仕上げ



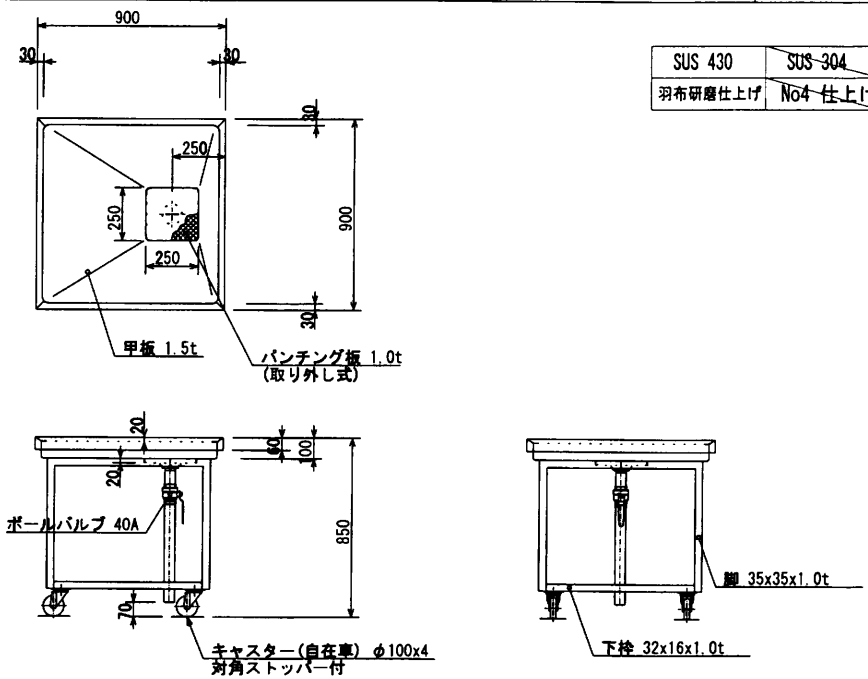
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.12　2槽シンク　1台

SUS 430
羽布研磨仕上げ

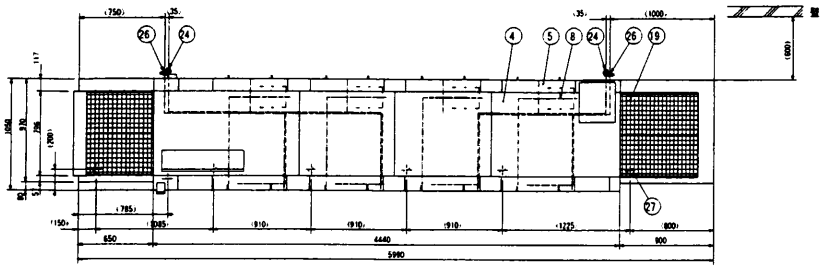


【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.13　ブリッジテーブル　2台

SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

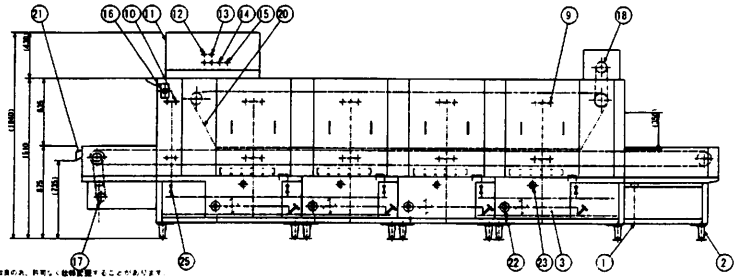


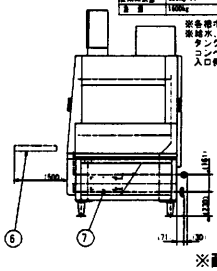
【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.14　自動食器食缶洗浄機　2台



No.	名称	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト	12	SUS304
3	タンク	4	SUS430 t1.2t
4	洗浄室	4	SUS430
5	洗浄室扉	8	SUS430
6	タンクストレーナー	4	SUS430 パンチング板
7	ポンプストレーナー	4	SUS430 パンチング板
8	主洗浄ポンプ	4	全開0.9kW、3相200V 3.7kW
9	主洗ラノズル	24	SUS304TP
10	仕上洗いノズル	4	SUS304TP
11	制御箱	1	SUS430
12	コンベヤスイッチ	1	押しボタン式
13	ポンプスイッチ	1	押しボタン式
14	ボリュームスイッチ	1	コンベヤ用
15	ボリュームスイッチ	1	押しコンベヤ用
16	非常停止スイッチ	1	押しボタン式
17	コンベヤ駆動装置	1	
18	押しコンベヤ駆動装置	1	
19	コンベヤ	1	SUS430-0及び0.8厚補強鉄板
20	食器押し	1	SUS430-0及び0.8厚補強鉄板
21	出口扉	1	SUS430
22	タンク温度計	4	
23	のぞき窓	4	
24	給水接続口	2	32A
25	仕上給水接続口	1	20A
26	排気接続口	2	32A
27	排水口	6	50A

最大給電電力	14000W 時 但しく1560の容量
最大給電能力	1100個 時 但しく325の容量
コンベヤ速度	3.5～12.0ｍ/分
貯湯容量	19.1ℓ
給湯量	1320ℓ/時
補給給水量	600ℓ/時
重量	1000kg





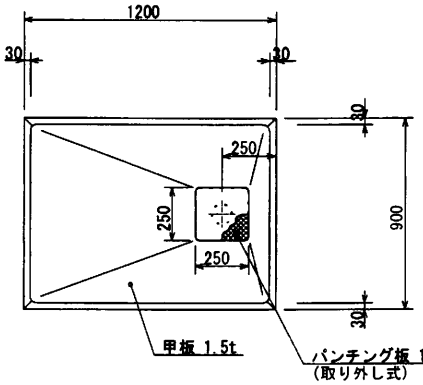
※各槽ボールタップ付
給排水、蒸気配管 SUS304
タンク温度制御電磁弁付
コンベヤスピードコントロール付
入口側排水器ストレーナー付

本図はA型を表す

※耐震固定金具付

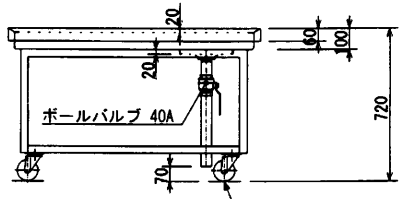
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります
本機は、食器台車の高さより600mm以上開けて設置して下さい。

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.15　受　台　2台

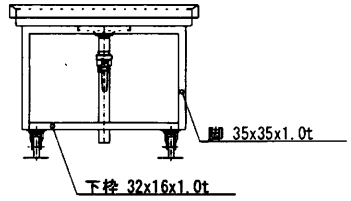


SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

甲板 1.5t
パンチング板 1.0t
(取り外し式)



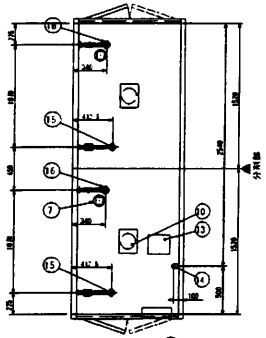
ボールバルブ 40A

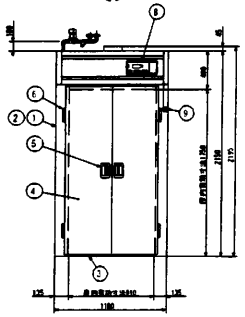


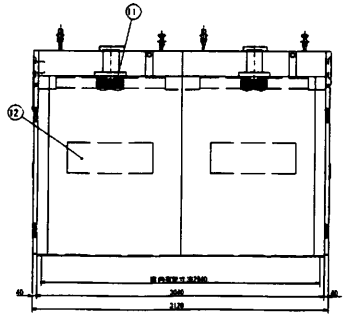
脚 35x35x1.0t
下枠 32x16x1.0t

キャスター(自在車) φ100x4
対角ストッパー付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.18　トラックイン 蒸気式消毒保管機　2台







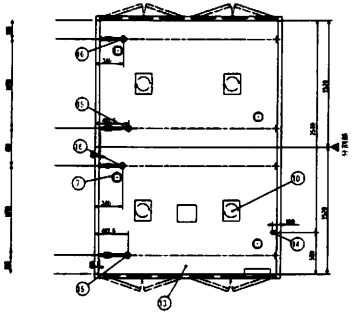
No	名称	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	底板	1	SUS304 t2
4	扉	4	SUS430
5	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナーリフトヒンジ	8	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	2	温度感知型
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	押しボタンスイッチ	1	運転 停止
10	ファンモートル	2	
11	羽根	2	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	熱交換器	2	銅管
13	制御箱	1	
14	電源接続口	1	
15	給気接続口	2	20A 電磁弁 ストレーナ付
16	排気接続口	2	20A スチームトラップ付

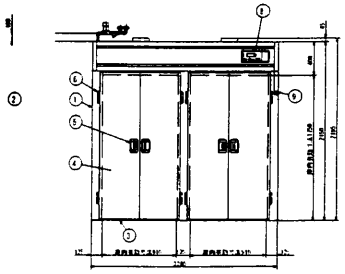
電源	3相 200V
定格周波数	50/60Hz
電流値	14.4A
定格消費電力	6.0kW
蒸気圧	0.2MPa(2kgf/cm²)(G)
蒸気量	72kg/h
ファンモートル	6.0kW

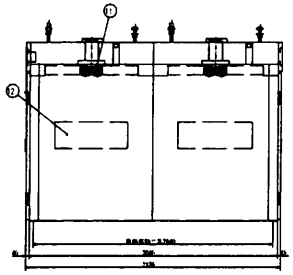
本製品には、カート・竜・食缶等は含まれておりません。
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.19　トラックイン 蒸気式消毒保管機　3台







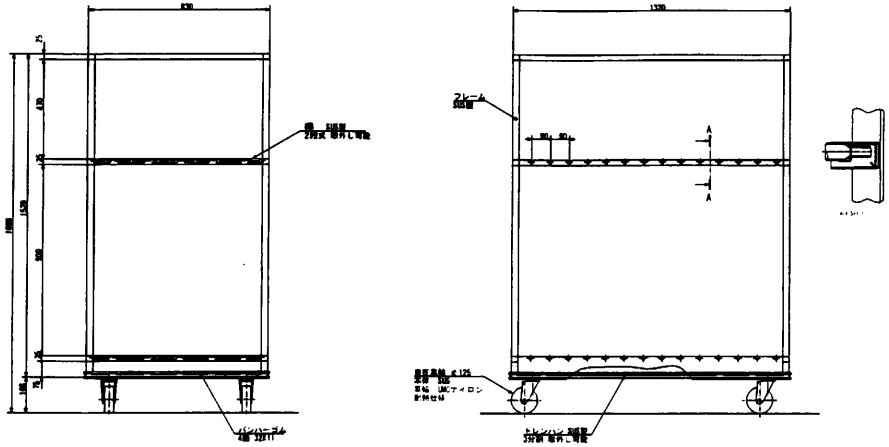
No	名称	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	底板	2	SUS304 t2
4	扉	5	SUS430
5	扉ハンドル	5	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナーリフトヒンジ	16	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	4	温度感知型
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	押しボタンスイッチ	1	運転 停止
10	ファンモートル	4	
11	羽根	4	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	熱交換器	4	銅管
13	制御箱	1	
14	電源接続口	1	
15	給気接続口	2	20A 電磁弁 ストレーナ付
16	排気接続口	2	20A スチームトラップ付

電源	3相 200V
定格周波数	50/60Hz
電流値	28.6A
定格消費電力	12.0kW
蒸気圧	0.2MPa(2kgf/cm²)(G)
蒸気量	144kg/h
ファンモートル	12.0kW

本製品には、カート・竜・食缶等は含まれておりません。
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

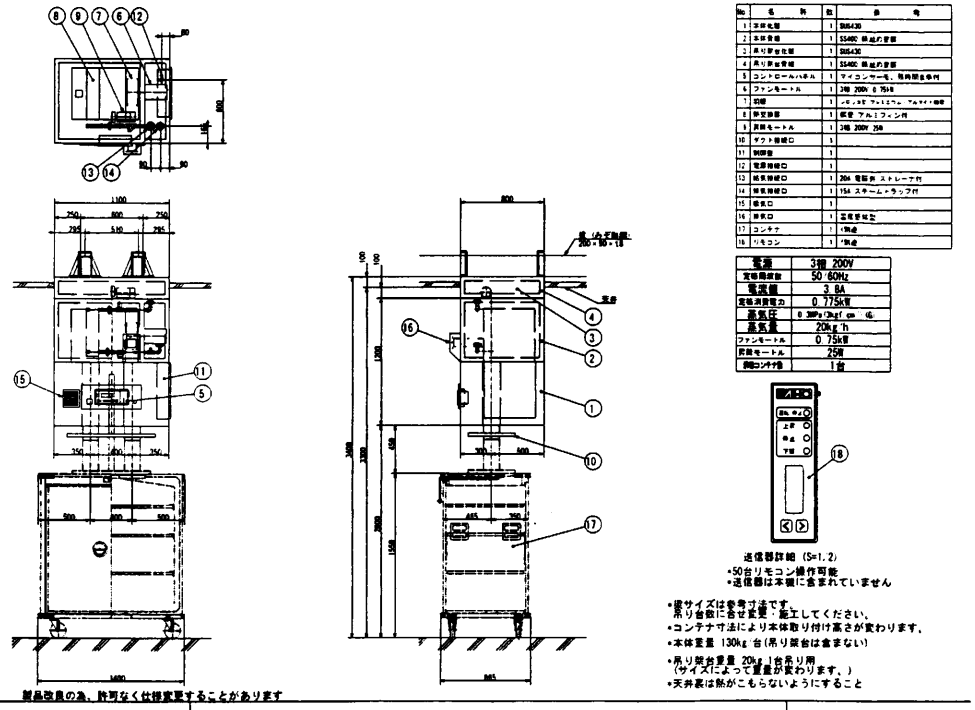
※耐震固定金具付

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.20　トラックイン用カート　16台



本製品には、篭・食缶等は含まれておりません。
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.21　蒸気式天吊りコンテナ消毒装置　15台



No.	名　称	数	備　考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400C 静電式塗装
3	吊り架台化粧	1	SUS430
4	吊り架台骨組	1	SS400C 静電式塗装
5	コントロールパネル	1	マイコンセット化、電源開閉器内付
6	ファンモートル	1	3相 200V 0.75kW
7	切替	1	メンテナンスフリー アルタイト使用
8	熱交換器	1	銅管 アルミフィン付
9	昇降モートル	1	3相 200V 25W
10	ザクト投入口	1	
11	制御箱	1	
12	電源接続口	1	
13	給気接続口	1	20A 電磁弁 ストレーナ付
14	排気接続口	1	15A スチーム・トラップ付
15	吸気口	1	
16	排気口	1	蓋有接続金
17	コンテナ	1	4Pcs
18	リモコン	1	1Pcs

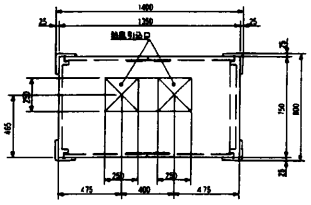
電源	3相 200V
定格周波数	50/60Hz
電流値	3.8A
定格消費電力	0.775kW
蒸気圧	0.3MPa/3kgf/cm²
蒸気量	20kg/h
ファンモートル	0.75kW
昇降モートル	25W
同時コンテナ台	1台

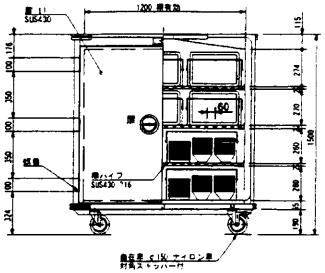
送信器詳細 (S=1/2)
・50台リモコン操作可能
・送信器は本機に含まれていません

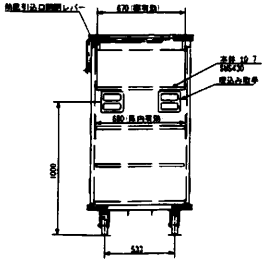
・機サイズは参考寸法です。吊り金具に合せ変更・施工してください。
・コンテナ寸法により本体取り付け高さが変わります。
・本体重量 130kg 台(吊り架台は含まない)
・吊り荷台重量 20kg/台吊り用
(サイズによって重量が変わります。)
・天井裏は熱がこもらないようにすること

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.22-1　コンテナ　15台

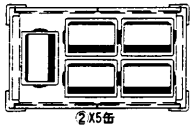
食器用コンテナ 参考収納物 (9クラス)
①食器カゴ　520X330X235　9カゴ
②トレーカゴ　400X280X195　9カゴ





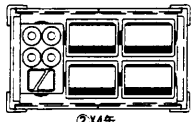


●４段目



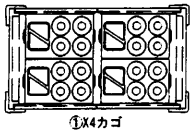
②X5缶

●３段目



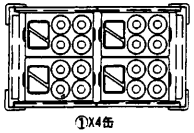
②X4缶
①X1缶

●２段目



①X4カゴ

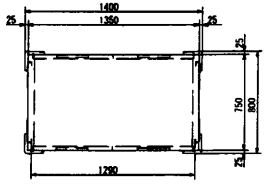
●１段目

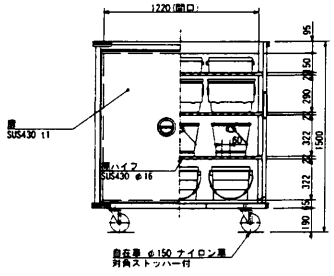


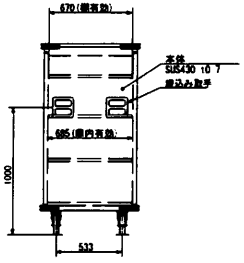
①X4缶

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.22-2　コンテナ　23台

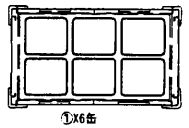
食缶用コンテナ 参考収納物 (6クラス)
①天ぷら缶　352X293X120　6缶
②一重食缶　φ300X295H　6缶
③二重食缶　φ300X295H　6缶
④米飯用食缶　AiHOT13I 380X300X260H　6缶





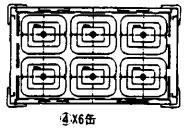


●４段目



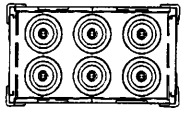
①X6缶

●３段目



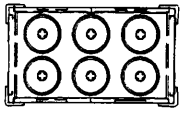
④X6缶

●２段目



②X6カゴ

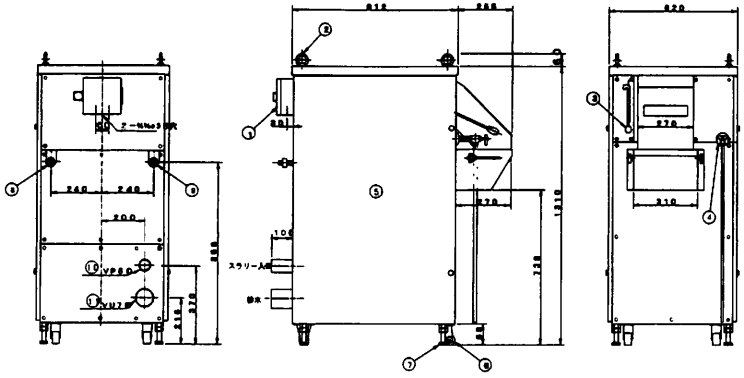
●１段目



③X6缶

厨房機器姿図　No.15

【洗浄室・ｺﾝﾃﾅﾌﾞｰﾙ・ごみ庫】 NO.23　厨芥脱水機　1台



No	名称
1	親子扉
2	アイボルト
3	圧縮フタ開閉ハンドル
4	ｽﾗｲｽｼｭｰﾄ洗浄ﾉｽﾞﾙ
5	扉（脱臭ﾀﾞｸﾄ無）

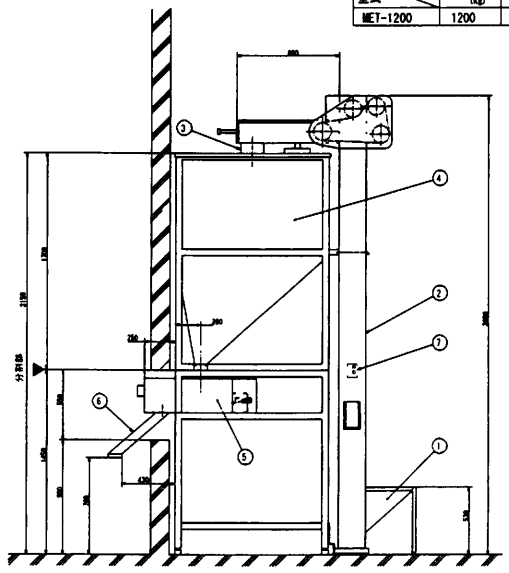
No	名称
6	移動扉
7	アジャストボルト
8	給水接続　20Aﾕﾆｵﾝ
9	給湯接続　20A
10	ｽﾗﾘｰ投入管　VP50
11	排水管　VU75

名称	厨芥処理機　サニメイド	
型式	YS−1000	
電動機 脱水用	1．5KW、4極	3φ　AC200V
電動機 洗浄用	60W、4極	50／60Hz
外箱	SUS304　0．8t	
重量	235Kg	

※耐震固定金具付

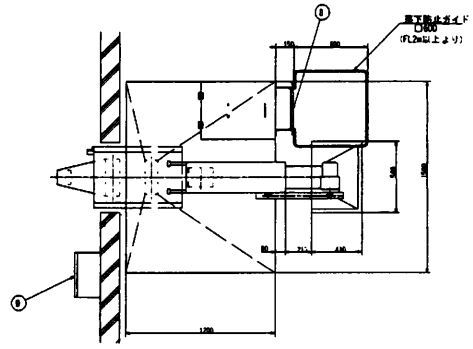
【納米庫・炊飯室】 No.1　計量装置付納米庫　1台

型式＼仕様	貯米量（kg）	A寸法	B寸法	C寸法
MET-1200	1200	3600	3150	1700



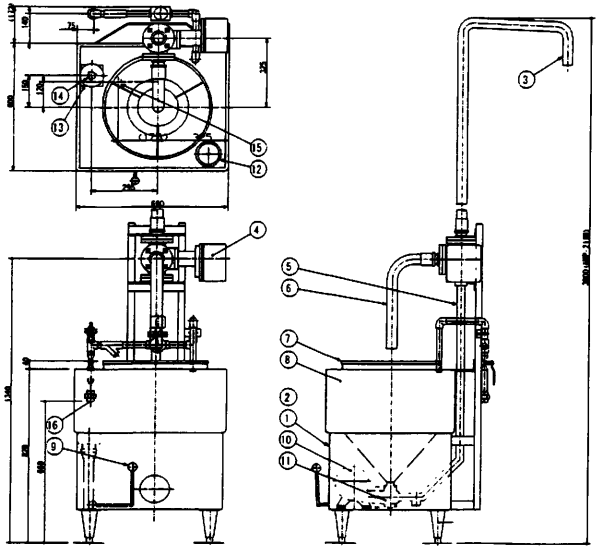
No	名称	数	備考
1	張り込みホッパー	1	SUS430
2	エレコン EC-2AC	1	ボンデ鋼板他　三相　200V　0．1KW
3	納米シュート	1	SUS430
4	納米タンク	1	ボンデ鋼板他
5	計量他	1	SPCC他　7Kg±1Kg計量　0．08KW
6	出米シュート	1	SUS430
7	押しボタンスイッチ	1	
8	はしご	1	SS41他　転落防止ガイド付
9	制御盤	1	SUS430

7Kg計量時 ── 190回／h



耐震固定金具付　及び　はしごFLより2m以上転落防止ガイド付
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

【納米庫・炊飯室】 No.2　自動式電動水圧洗米機　1台



No	名称	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	化粧カバー	一式	SUS430
3	送米管	1	塩化ビニール　φ48
4	三方電動ボールバルブ	1	SCS　40A　70W
5	洗米管	1	塩化ビニール　φ38
6	洗米管	1	塩化ビニール　φ48
7	洗米槽	1	SUS430
8	給水槽	1	SUS430
9	バルブハンドル	1	SUS304他
10	モーターポンプ	1	FC200他　3相　200V　0．4kW
11	ディフューザー	1	FC200
12	給水ロストレーナー	1	SUS430他
13	オーバーフロー	1	SUS304他
14	排水口	1	32A
15	排水口	1	25A
16	給水口	1	20A

補充水量 ～ 30l／分

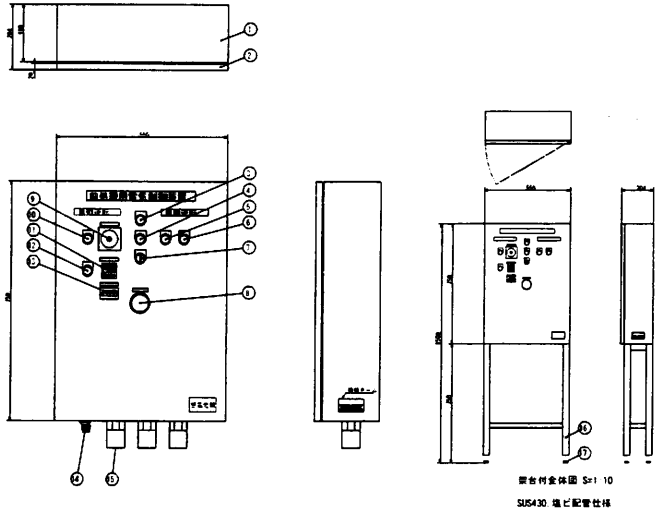
※位置特殊の場合の手配時注意事項
充填機（AMP）と離れて接続する場合は送米管及配線の長さが特殊となりますので手配時に長さを指示して下さい。
（配線は「天井通し」の有無を含めた指示が必要です）

本図はB型を表す

製品改良の為、許可なく仕様を変更することが

※耐震固定金具付

【納米庫・炊飯室】 No.3　前処理用電気制御装置　1台



No	名称	数	備考
1	電気ボックス本体	1	SUS430
2	電気ボックス蓋	1	SUS430
3	電源灯	1	AC200V、白色
4	無人確認灯	1	DC24V、緑色
5	計量機運転スイッチ	1	照光式、DC24V、緑色
6	洗米機運転スイッチ	1	照光式、DC24V、緑色
7	手動復帰式、3ノッチ	1	手動復帰式、3ノッチ
8	非常停止スイッチ	1	プッシュロック～ターンリセット式
9	カレンダータイマー	1	停電保障機能付
10	自動運転スイッチ	1	照光式、DC24V、緑色
11	プリセットカウンター	1	加算式、DC24V、赤色
12	リセットスイッチ	1	モメンタリ式、黄色
13	トータルカウンター	1	加算式、DC24V、赤色
14	キャブコン（大）	1	OA-2
15	2号コネクタ	3	V-2K42
16	架台	1	SUS430
17	六角ボルト	4	SUS304

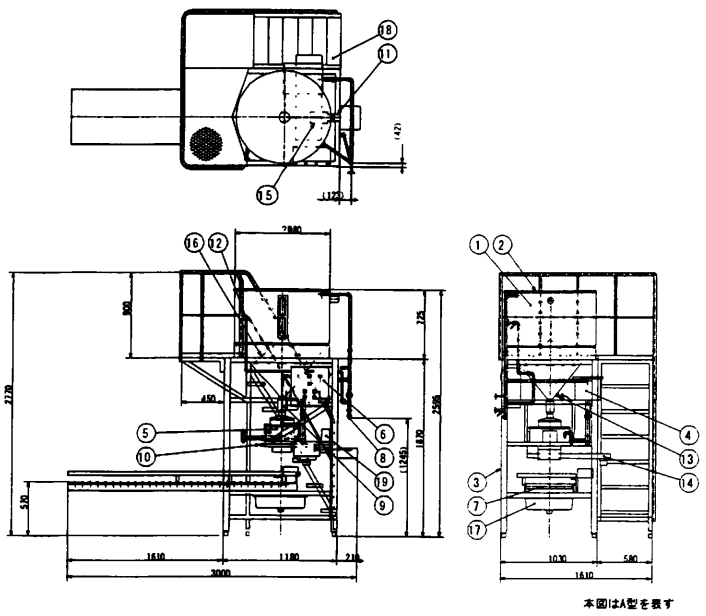
架台付全体図　S=1／10

SUS430．塩ビ配管仕様

※耐震固定金具付

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

【納米庫・炊飯室】 No.4　充填機　1台



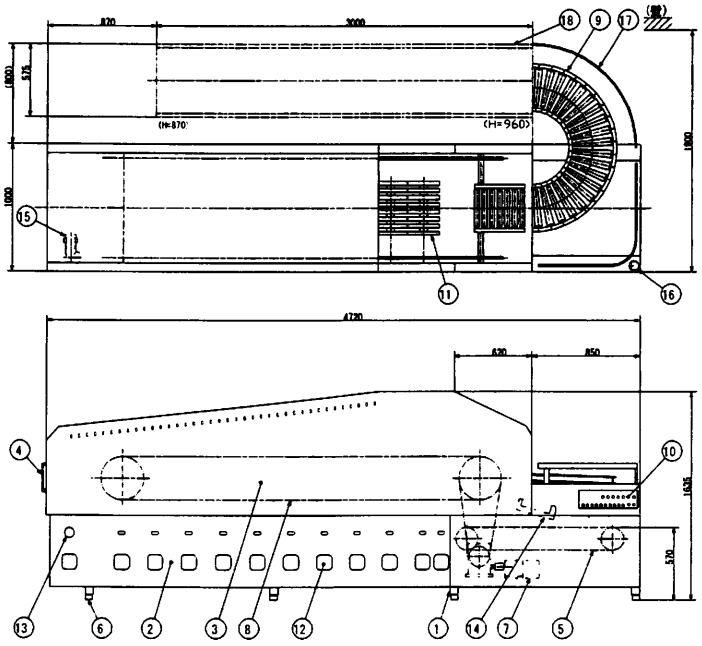
No	名称	数	備考
1	原液タンク	1	SUS430 貯米量280kg
2	原液タンク架	1	SUS430 2分割
3	本体架台	1	SUS430
4	計米タンク	1	SUS304他
5	計量水切缶	1	SUS430他
6	操作ボックス	1	SUS430 漏電ブレーカ付
7	ローラーコンベヤ	1	フレーム SUS304
8	給水接続口	1	20A
9	電動ボールバルブ	1	50A 12V
10	充填シャッター	1	
11	循環パイプ	1	50A （通米機へ）
12	散水栓	2	
13	排水バルブ	1	
14	排水受皿	1	SUS430
15	原液タンク用ストレーナー	1	SUS430他
16	バランサー	1	SUS430
17	排水受樋	1	SUS304他
18	タラップ	1	SUS430他
19	シャッター開閉モータ	1	25W リニアモートル

本図はA型を表す

※耐震固定金具付

本図はA型を表す
製品改良の為
許可なく仕様変更することがあります

【納米庫・炊飯室】 No.5　ライスフレンド　1台



No	名称	数	備考
1	架台	1	SS400 耐熱塗装
2	下部化粧板	2	SUS430
3	上部化粧板	2	SUS430
4	サービス扉	1	SUS430
5	盛籠搬送ローコンベヤ	1	
6	アジャストボール	8	SUS304
7	モーター	1	三相200V 0.2kw
8	メインチェーン	2	SUS304
9	盛込り出しローラ	1	傾斜カーブ
10	操作スイッチ	1	
11	バーナ	10	FC200
12	電磁弁	11	単相100V 8W
13	ガス圧力計	1	0～10kPa
14	着タイミング装置	1	
15	ガス接続口	1	LPG 32A、16 50A
16	電源接続口	1	三相200V 漏電ブレーカ付
17	化粧ガイド	1	SUS430
18	むらしコンベヤ	1	別途

ガス種	ガス消費量
13A	207 BtH(178.800kcal/h)

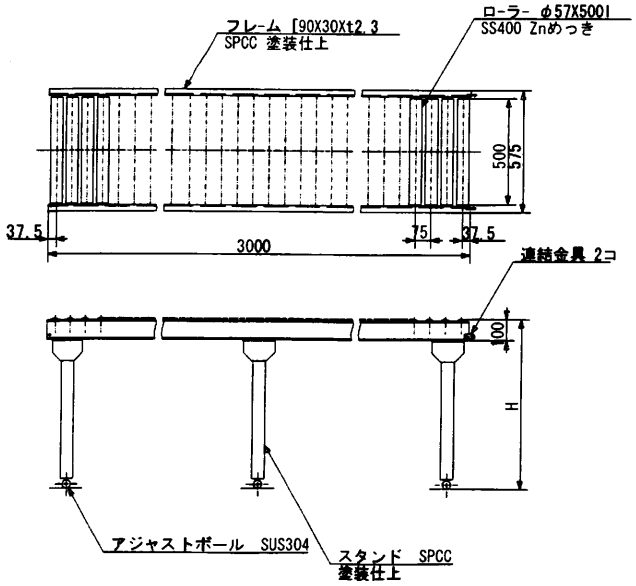
炊飯能力(水炊)　40釜/h
消費電力　0.29kW

本図はA型を表す

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

※耐震固定金具付

【納米庫・炊飯室】 No.6　ローラーコンベヤ　1台

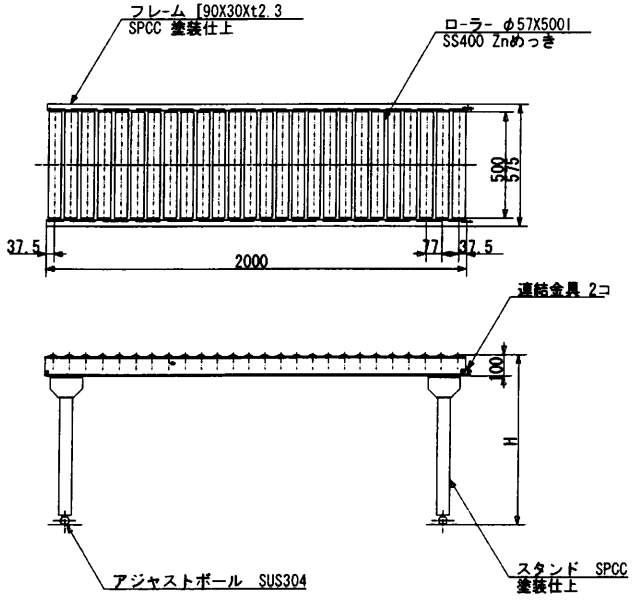


※耐震固定金具付

(3000X575X800)

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

【納米庫・炊飯室】 No.7　ローラーコンベヤ　1台

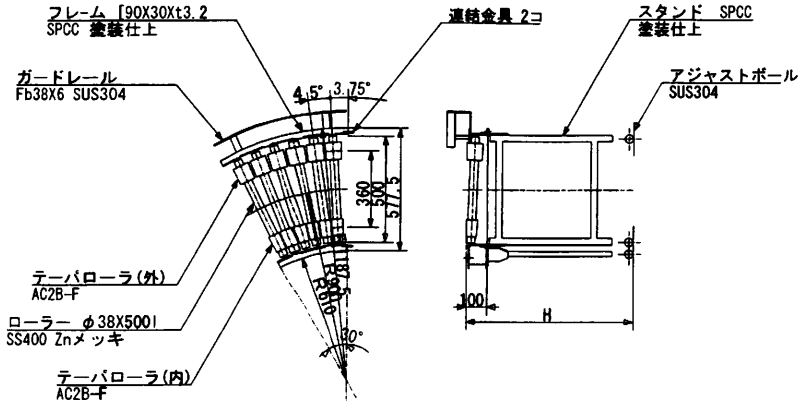


※耐震固定金具付

(2000X575X800)

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

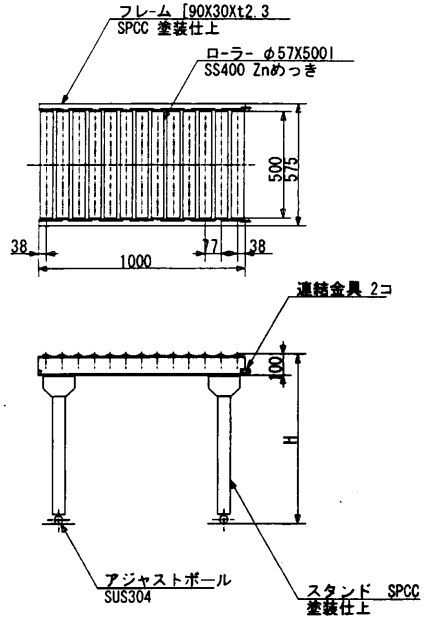
【納米庫・炊飯室】 No.8	ローラーコンベヤ	1台



※耐震固定金具付
(1157.5RX575X800 30°)

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

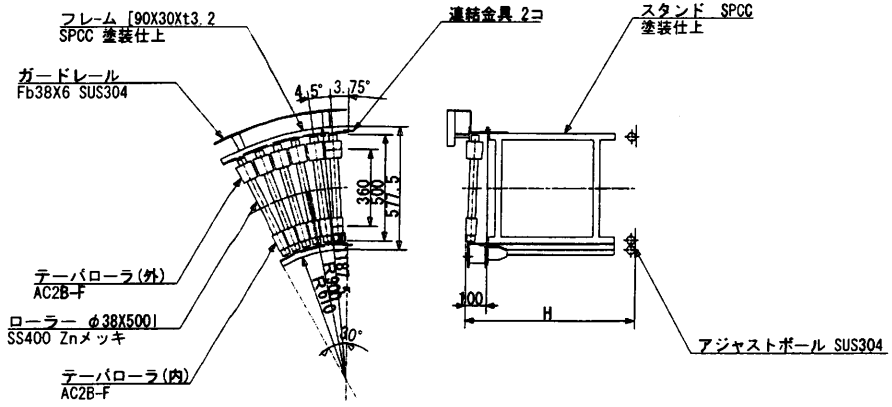
【納米庫・炊飯室】 No.9	ローラーコンベヤ	1台



※耐震固定金具付
(1000X575X800)

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

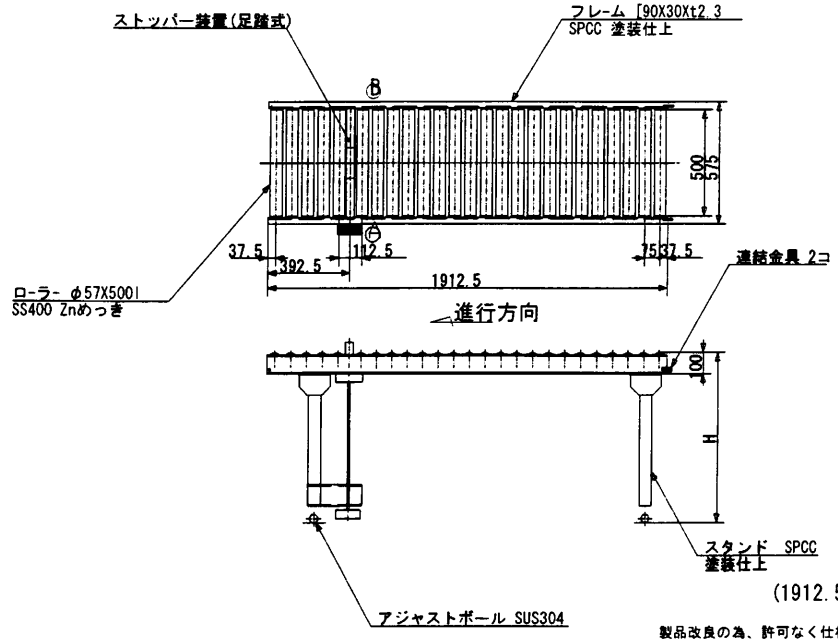
【納米庫・炊飯室】 No.10	ローラーコンベヤ	1台



※耐震固定金具付
(1157.5RX575X800 30°)

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

【納米庫・炊飯室】 No.11	ストッパー装置付ローラーコンベヤ	1台

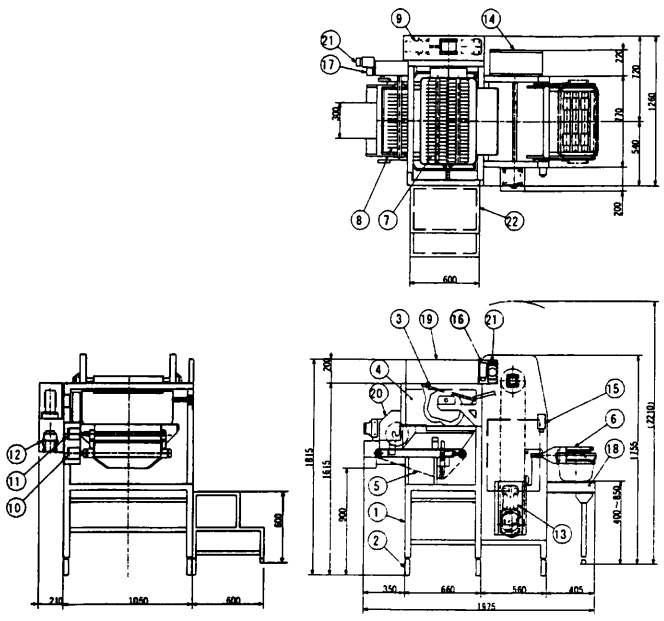


※耐震固定金具付
(1912.5X575X800)

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

厨房機器姿図　No.18

【納米庫・炊飯室】 No.12　自動反転ほぐし機　1台



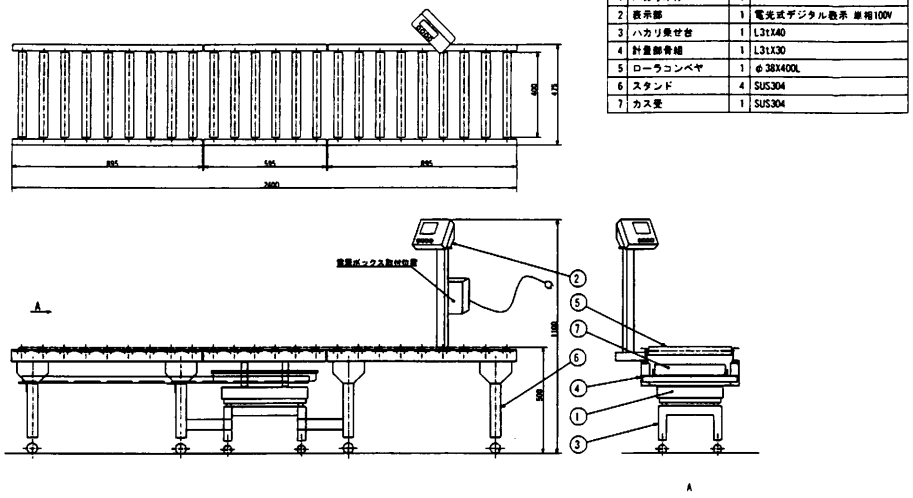
No	名称	数	備考
1	骨組	1	SUS304
2	アジャストボール	6	SUS304
3	ホッパー	1	SUS304 テフロン加工
4	化粧板	1	SUS304
5	ベルト	1	取外し式
6	アーム	1	SUS304
7	ほぐし羽根	2	SUS304 テフロン加工
8	ならし羽根	1	SUS304 テフロン加工
9	ホッパー反転モーター	1	単相200V　40W
10	ベルト駆動モーター	1	3相200V　90W
11	ならし駆動モーター	1	3相200V　90W
12	ほぐし駆動モーター	1	3相200V 0.2KW
13	釜反転モーター	1	3相200V 0.4kW
14	電気ボックス	1	SUS304
15	釜反転スイッチ	1	
16	ホッパー反転スイッチ	1	
17	運転スイッチ	1	
18	ローラーコンベヤ	1	SUS304
19	安全ガード	1	樹脂製
20	ならしカバー	1	SUS304
21	非常停止スイッチ	2	
22	踏み台	1	ライトステップ

能力 50釜/H

※耐震固定金具付

本図はA型を表す
製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

【納米庫・炊飯室】 No.13　ライスチェッカー　1台



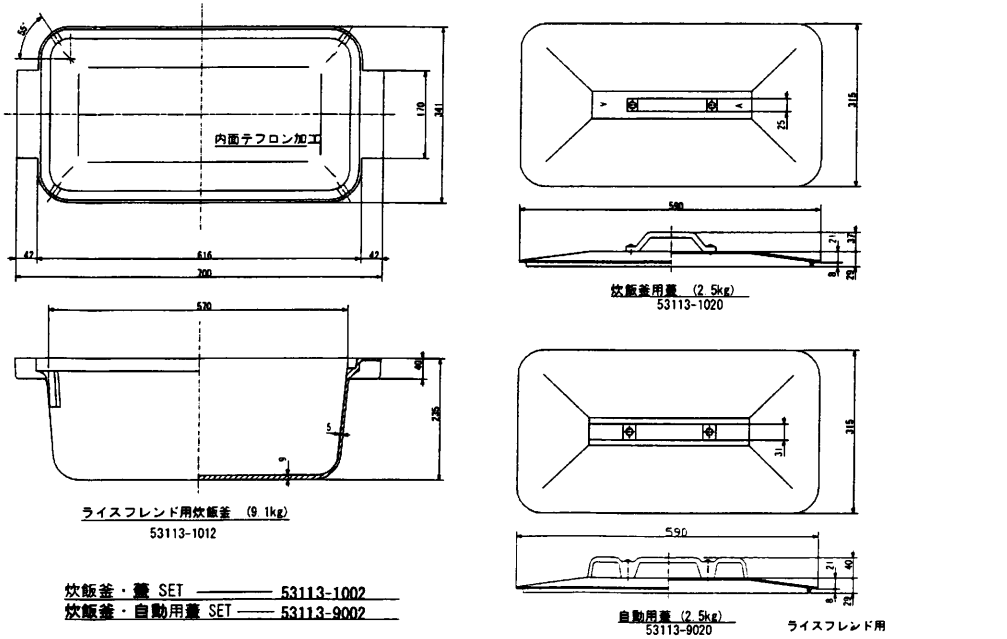
No	名称	数	備考
1	ハカリ本体	1	
2	表示部	1	電光式デジタル表示 単相100V
3	ハカリ乗せ台	1	L3tX40
4	計量部骨組	1	L3tX30
5	ローラコンベヤ	1	φ38X400L
6	スタンド	4	SUS304
7	カス受	1	SUS304

本図はA型を表す　※耐震固定金具付

・製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります。

・SUS304仕様

【納米庫・炊飯室】 No.14　炊飯釜　50個



ライスフレンド用炊飯釜 (9.1kg)
53113-1012

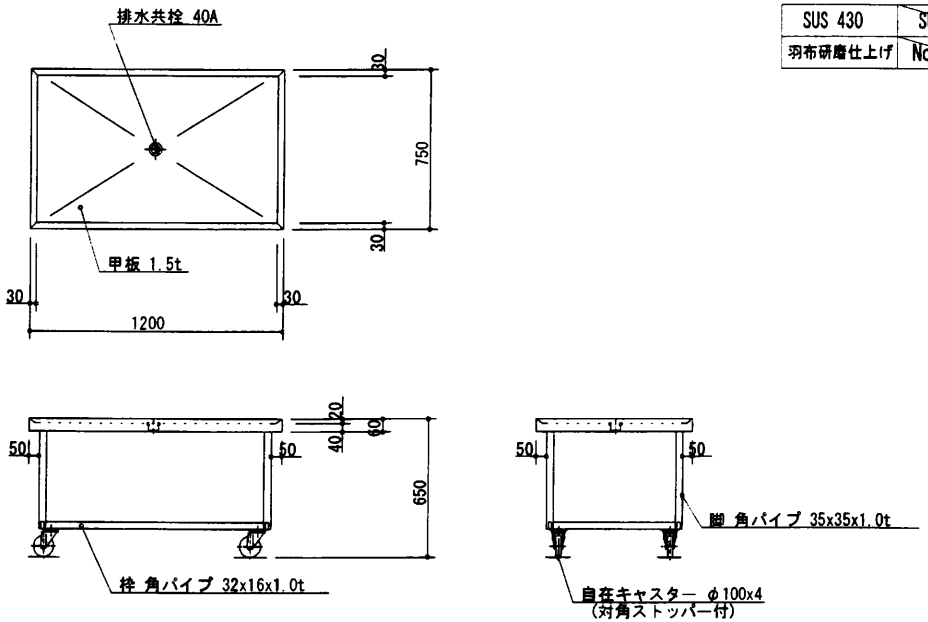
炊飯釜用蓋 (2.5kg)
53113-1020

自動用蓋 (2.5kg)
53113-9020
ライスフレンド用

炊飯釜・蓋 SET ―― 53113-1002
炊飯釜・自動用蓋 SET ―― 53113-9002

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります
リブ角度変更（45°→55°）及びR2追加

【納米庫・炊飯室】 No.15　移動台　2台

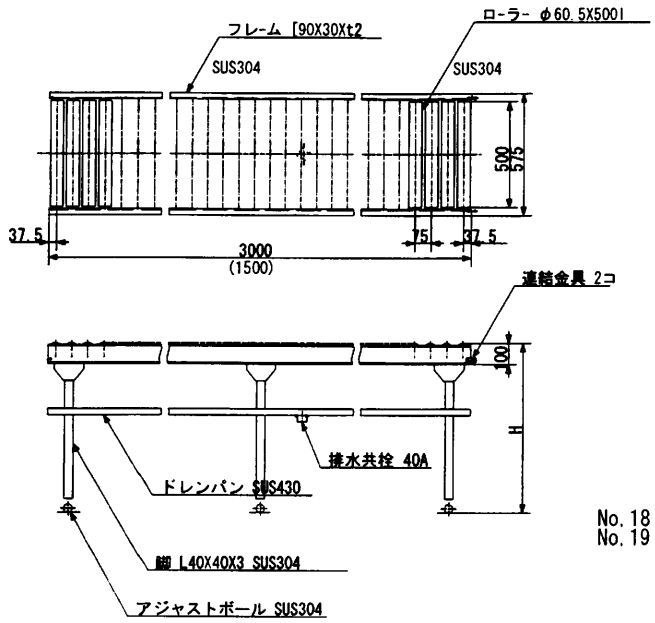


SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

排水共栓 40A
甲板 1.5t
枠 角パイプ 32x16x1.0t
脚 角パイプ 35x35x1.0t
自在キャスター φ100x4
(対角ストッパー付)

厨房機器姿図　No.19

【納米庫・炊飯室】 No.18・19　ローラーコンベヤ　2台

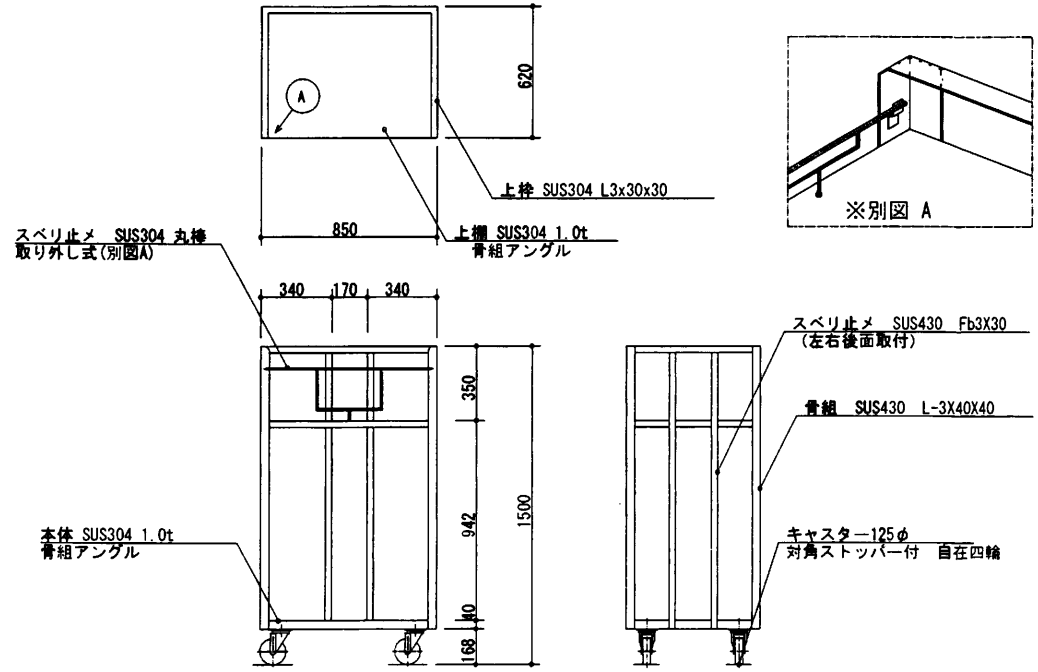


No.18　3000X575X850
No.19　1500X575X850

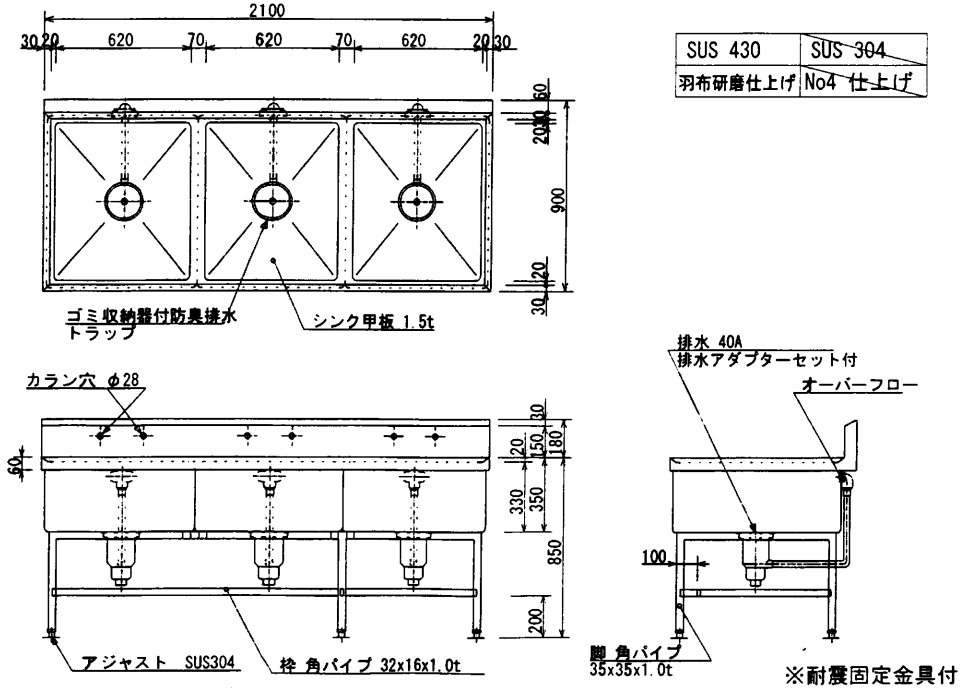
※耐震固定金具付

製品改良の為、許可なく仕様変更することがあります

【納米庫・炊飯室】 No.20　炊飯釜カート　4台



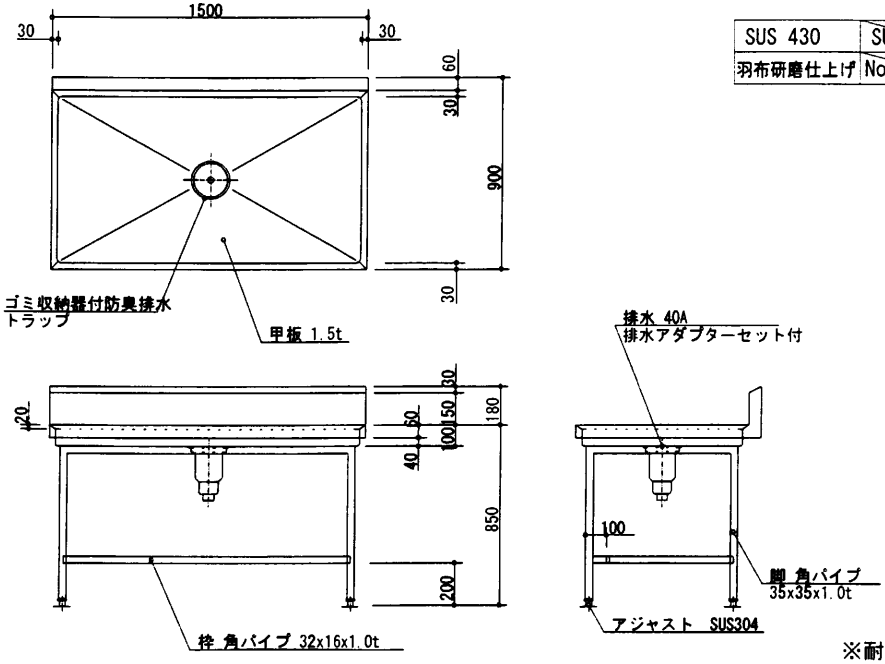
【納米庫・炊飯室】 No.21　3槽シンク　1台



SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

※耐震固定金具付

【納米庫・炊飯室】 No.22-2　作業台　1台

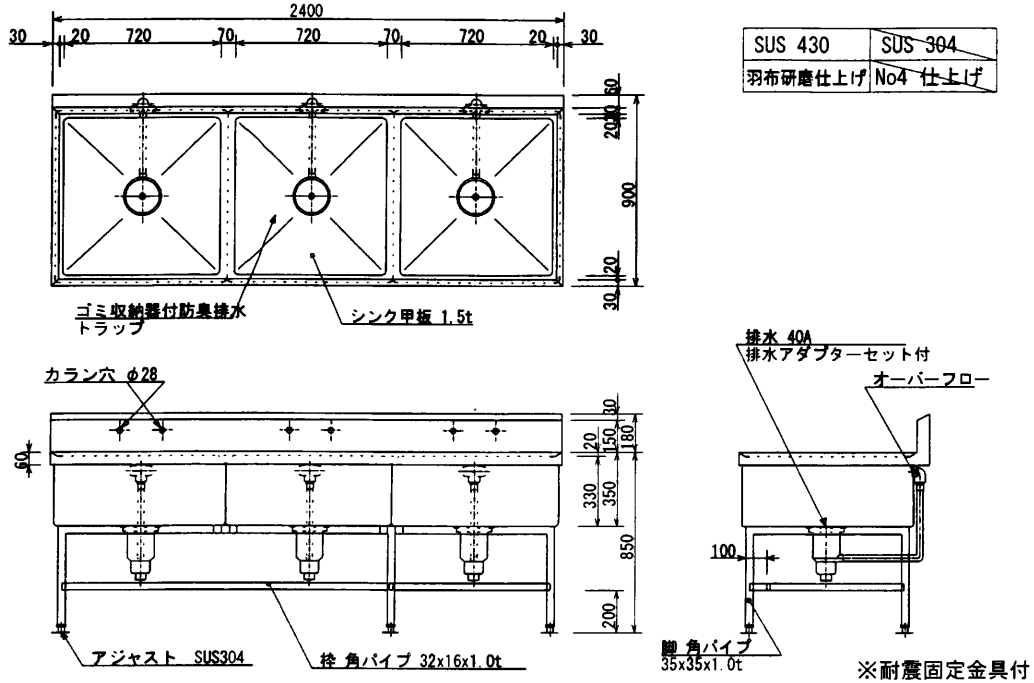


SUS 430	SUS 304
羽布研磨仕上げ	No4 仕上げ

※耐震固定金具付

厨房機器姿図　No.20

【納米庫・炊飯室】 No.23	背立3槽シンク	1台



SUS 430	~~SUS 304~~
羽布研磨仕上げ	~~No4 仕上げ~~

※耐震固定金具付

様式第３号

入　札　書

平成　　年　　月　　日

新　潟　市　長　様

住　所

氏　名　　㊞

受任者　　㊞

新潟市契約規則及びこれに基づく入札条件を承認のうえ入札いたします。

入札金額				百			千			円	
入札保証金				百			千			円	
履行期限	平成　　年　　月　　日										
履行場所											
品名	品質・規格	数量	単価	金額							
特約条項											
摘要											

様式第 3 号

〔記載例〕

入　　札　　書

平 成 ○○ 年 ○○ 月 ○○ 日

新 潟 市 長 様

住　　所　○○県○○市○○区○○町
　　○丁目○○番○○号
氏　　名　△△株式会社
　　代表取締役　○○ ○○　　㊞

受 任 者　○○ ○○　　㊞

委任を受けて入札する場合には，
受任者名を記入し，押印してください。

新潟市契約規則及びこれに基づく入札条件を承認のうえ入札いたします。

入 札 金 額	¥ 百 ○ ○ 千 ○ ○ ○ 円 ○				
入 札 保 証 金	百 千 円				
履 行 期 限	平 成 ○○ 年 ○○ 月 ○○ 日				
履 行 場 所	○○部○○課				
品　　名	品 質 ・ 規 格	数　　量	単　　価	金　　額	
△△△△	△△△	1式		○○○，○○○	
特 約 条 項					
摘　　要					

“仕様書のとおり”
という記載でも結構です。

様式第 2 号

委　　任　　状

平成　　年　　月　　日

新　潟　市　長　様

私は次の者をもって、下記の入札に関する権限の一切を委任いたします。

委 任 者　　住　所

氏　名　　㊞

受 任 者　　氏　名　　㊞

記

件 名

様式第 2 号
〔**記載例**〕

委　　任　　状

平成〇〇年〇〇月〇〇日

新　潟　市　長　様

私は次の者をもって、下記の入札に関する権限の一切を委任いたします。

委 任 者　　住　所　〇〇県〇〇市〇〇区
〇〇町〇丁目〇番〇号

氏　名　△△株式会社
代表取締役　〇〇　〇〇　　㊞

受 任 者　　氏　名　〇〇　〇〇　　㊞

記

件 名　　〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

製造請負契約書

No.　　発注機関：

件　　名	
契　約　金　額	円
うち取引に係る消費税及び地方消費税の額　　円	

品名 品質・規格など　　数量　単位	単価	金額

履 行 期 限	平成　　年　　月　　日まで
履 行 場 所	
契 約 保 証 金	
特 約 条 項	

上記の製造請負について新潟市を甲とし，請負者を乙として，甲乙両者は次の製造請負契約条項及び特約条項の定めるところにより契約を締結し，この契約を証するため，契約書を２通作成し，甲乙両者が記名押印の上，各１通を保有するものとする。

平成　　年　　月　　日

甲　　新潟市

代表者　新潟市長　篠田　昭　　㊞

乙　　住所

氏名　　㊞

製造請負契約条項

（契約保証金）

第１条　乙は，契約締結後速やかに契約保証金を甲に納入しなければならない。ただし，契約保証金を免除された場合は，この限りでない。

２　甲は，この契約の履行後及び第１３条の契約解除後速やかに前項の契約保証金を乙に返還するものとする。

（権利義務の譲渡等の制限）

第２条　乙は，甲の書面による承諾がなければ，この契約によつて生ずる権利義務を第三者に譲渡し，又は担保に供してはならないものとする。

（納入方法）

第３条　乙は，契約期間中甲の発注のあるごとに，その都度甲が指定する日までに契約対象品(以下「現品」という。)を納入するものとする。

（検査及び引渡し）

第４条　乙は，現品の納入に際し，又は甲の定める日時に立会いの上，甲の定める検査を受けなければならない。

２　甲は，前項の検査を納入の日から起算して１０日以内に終えなければならない。

３　甲は，乙が第１項の検査に立ち会わないときは，検査の結果について乙の異議の申立てを認めないものとする。

４　甲は，検査に合格したときは，乙から現品の引渡しを受けるものとする。

５　甲は，必要と認めるときは，中間検査を行うことができる。

６　乙は，第１項の検査に合格しないときは，甲の指示する期間内に製作のし直し，又は補修を行わなければならない。この場合の再製作又は補修後の納入については，前各項の規定を準用するものとする。

（危険負担）

第５条　前条第４項の引渡しの前に生じた物品の亡失，き損等は，すべて乙の負担とする。

（支払）

第６条　乙は，第４条第４項(第４条第６項で準用する場合を含む。)の引渡しを終えたときは，書面をもつて現品に係る契約金額(分割払のときは，当該分割金額)の支払いを請求するものとする。

２　甲は，前項の規定による請求を受けたときは，その日から起算して３０日以内(以下「約定期間という。」)に甲の定める方法により契約金額を乙に対して支払わなければならない。

３　甲の責めに帰する理由により第４条第２項の期間内に検査しないときは，その期限を経過した日から検査が終了した日までの期間を約定期間から差し引くものとする。この場合に，差し引く日数が約定期間を超えるときは，約定期間は，その超えた日において満了したものとみなす。

（かし担保）

第７条　現品の引渡し後，甲において，かしを発見したときは，当該かしが甲の過失又は災害等による場合を除き，乙は甲の指定する日までにこれを良品と交換し又は補修するものとする。

２　乙が前項の交換又は補修に応じないときは，甲は乙の費用負担により第三者にこれを行わせることができる。

３　第１項によるかしのある現品の交換又は補修の請求は，第４条第４項の引渡し後１年以内に行わなければならない。

（秘密の厳守）

第８条　乙は，この契約の履行に関し知り得た秘密を他人に漏らしてはならない。この契約が終了し，又は解除された後においても同様とする。

（個人情報の保護）

第９条　乙は，この契約の履行に関し知り得た個人情報（個人に関する情報であって，特定の個人が識別され，又は識別され得るものをいう。）がある場合は，その保護の重要性を認識し，個人の権利利益を侵害することのないよう，これを適正に取り扱わなければならない。

（履行遅滞の場合における違約金等）

第１０条　乙の責めに帰する理由により，甲の指定する日までに現品の納入ができない場合は，乙は，甲に違約金を支払わなければならない。

２　前項の違約金の額は，特に約定をしている場合を除き，甲の指定する日の翌日から検査合格の日までの日数に応じ，遅延日数１日について現品に係る契約金額の１，０００分の１に相当する額とする。ただし，遅延日数は，検査に要した日数を除くものとする。

３　乙は，天災等乙の責めに帰することができない事由により甲の指定する日までにその義務を履行できないときは，直ちに理由を明記した書面により甲に対して履行期限の延長を履行期限の到来前に申し出なければならない。

４　甲は，乙が前項以外の事由により履行期限内に履行できないときは，乙に対して履行遅延の事由及び履行可能な期限等を明記した書面の提出を求めることができる。

５　乙は，甲の責めに帰する理由により，第６条第２項に定める期間内に契約金額を支払わなかったときは，政府契約の支払遅延防止等に関する法律(昭和２４年法律第２５６号)第８条の規定により，指定された率で，甲に対し，支払遅延による遅延利息を請求することができる。

（契約の変更）

第１１条　甲は，必要があるときは，契約内容を変更し，又は中止させることができる。

２　前項の場合において契約金額，納入期限その他契約内容を変更する必要があるときは，文書をもつて甲乙協議のうえ定めるものとする。

（談合行為に対する措置）

第１２条　乙は，この契約に係る入札に関して，次の各号のいずれかに該当したときは，契約金額の１００分の２０に相当する額を甲に支払わなければならない。この契約による物品の引渡し後においても，同様とする。

（１）　公正取引委員会が，乙に違反行為があつたとして私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和２２年法律第５４号。以下「独占禁止法」という。）第４９条第１項に規定する排除措置命令（排除措置命令がなされなかつた場合にあつては，第５０条第１項に規定する課徴金納付命令）又は第６６条第４項の審決が確定したとき（同法第７７条第１項の規定によるこの審決の取消しの訴えが提起されたときを除く。）。

（２）　乙が，公正取引委員会が乙に違反行為があつたとして行つた審決に対し，独占禁止法第７７条第１項の規定による審決の取消しの訴えを提起し，その訴えについて請求棄却又は訴え却下の判決が確定したとき。

（３）　乙又は乙の役員もしくは乙の使用人が刑法（明治４０年法律第４５号）第９６条の３の規定に該当し，刑が確定（執行猶予の場合も含む。）したとき。

（４）　前３号に規定するもののほか，乙又は乙の役員もしくは乙の使用人が独占禁止法又は刑法第９６条の３の規定に該当する違法な行為をしたことが明らかになったとき。

２　前項に規定する場合において，甲は，契約を解除することができる。

３　前２項の規定は，甲の乙に対する損害賠償請求を妨げるものではない。

（甲の解除権）

第１３条　甲は，乙が新潟市契約規則（以下「契約規則」という。）第３６条第１項各号のいずれかに該当する場合は，契約を解除することができる。

２　前項の規定により契約が解除された場合において，乙は，甲に対し，契約金額（単価契約の場合は，契約単価に入札又は見積合わせ時の予定数量を乗じた額）の１０分の１に相当する額以上の違約金を甲の指定する期間内に支払わなければならない。ただし，契約保証金の納付又はこれに代わる担保の提供が行われているときは，甲は，当該契約保証金又は担保をもって違約金に充当することができる。

３　甲は，第１項の規定により契約を解除したときは，すでに納入された部分を検査し，当該検査に合格したものはこれを購入することができる。

４　甲は，第１項の規定により契約が解除された場合において乙は，甲にその損失の補償を求めることができない。

５　甲は，第１項の規定によるほか，必要があるときは，契約を解除することができる。

６　甲は，前項の規定により契約を解除したことによつて乙に損害を及ぼしたときは，乙と協議して，その損害を賠償しなければならない。

（乙の解除権）

第１４条　乙は，甲の責めに帰する理由により，契約の履行をすることができなくなつたときは，契約の変更，又は中止，若しくは解除を申し出ることができる。災害その他さけることのできない特別な理由により契約の履行をすることができなくなったときも，また同様とする。

２　甲は，前項による乙の申し出があったときは，契約を変更し，又は，中止，若しくは解除することができる。

(規則等の適用)

第１５条　この契約に定めない事項については，契約規則及び関係法令に定めるところにより従うものとし，契約に関し疑義が生じたときは，甲乙協議の上，定めるものとする。